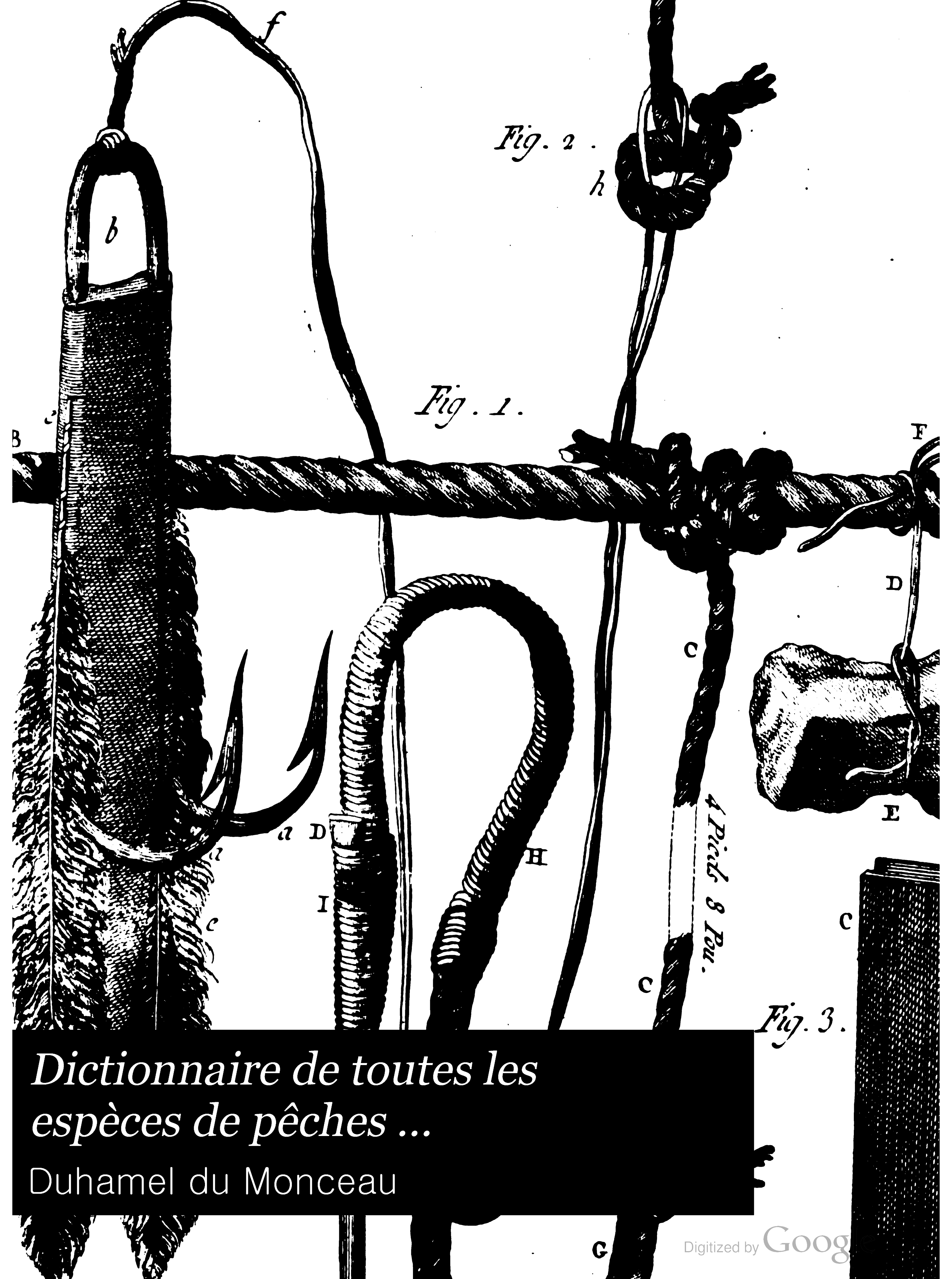
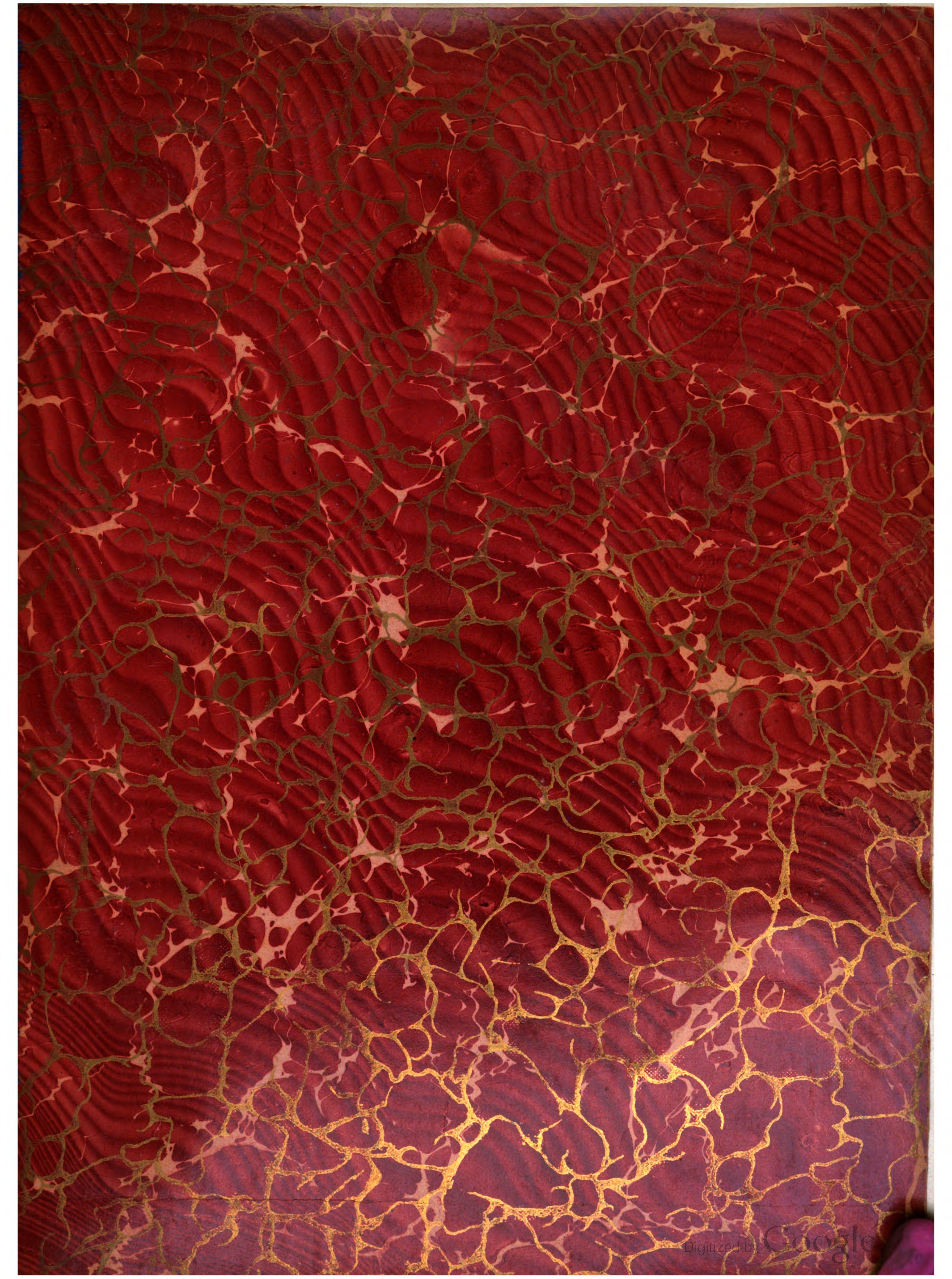


Dictionnaire de toutes les espèces de pêches ...

Duhamel du Monceau


WISH·VS·THE·WIND·SOVTH
·DANIEL·B·FEARING·
·NEWPORT·R·I·



ENCYCLOPÉDIE
MÉTHODIQUE

OU

PAR ORDRE DE MATIERES.

DICTIONAIRE

DE TOUTES LES ESPECES DE PÊCHES.

[Duhamel-Dumonceau]

TOME UNIQUE.



À PADOUE

M. DCC. XCVII.

AVERTISSEMENT.

LA pêche est un art dont l'exercice doit être considéré comme infiniment utile sous tous les raports. C'est la pêche qui occupe & fait subsister un grand nombre de citoyens robustes & laborieux.

La pêche est la premiere & la meilleure école de marine, où se forme cette classe précieuse de matelots accoutumés à supporter les fatigues qu'offre sans cesse l'élément perfide sur lequel ils passent la plus grande partie de leur vie. La pêche enhardit les hommes à luter contre les vents & les flots; elle les rend intrépides dans les dangers, jusqu'à l'audace, & entreprenans jusqu'à la témérité.

La jeunesse, & la passion de la gloire peuvent former un bon soldat en une seule campagne, mais il faut qu'un vrai matelot ait fréquenté la mer de son enfance, pour façoner son tempérament à un élément qui ne lui est pas naturel; il faut qu'il acquiere, par un exercice continuel, une agilité qui le fait, en quelque sorte, planer au-dessus des abîmes qui sont entr'ouverts de toutes parts pour l'engloutir.

Le fils d'un pêcheur suit son pere des ses premiers ans; il s'embarque avec lui dans de frêles barques, & se familiarise avec les caprices des mers où il doit aller chercher sa subsistance: ses forces devaneent son âge, & le portent à des travaux toujours plus grands & plus périlleux. C'est ainsi que les pêcheurs, après avoir fait leur premier aprentissage sur des barques, passent au service du commerce en qualité de matelots, & parvienent par degrés, à servir avec honneur sur les vaisseaux de la République. C'est ainsi qu'accoutumés à braver les dangers de la mer, étant pêcheurs, ils montrent la même intrépidité étant matelots, pour affronter les feux de la guerre.

On sent que tout ceci doit s'entendre des pêcheurs qui s'adonent aux gran-

des pêches, telles que celles du hareng, de la morue, de la baleine, &c. lesquelles exigent de longues & pénibles navigations, avec une constance infatigable, pour tenir la mer la nuit comme le jour, dans des climats différens, & souvent parmi les glaces des mers du nord. Ces grandes pêches ont un autre avantage bien essentiel, c'est qu'elles forment d'excellens pilotes-côtiers, & qu'elles seules peuvent donner les connoissances les plus certaines & les plus circonstanciées de l'hydrographie. Donnons pour exemple & pour preuve de cette assertion, ce que Duhamel raporte dans son *Traité des pêches*, d'après une mémoire de pêcheur.

Les bords de la mer présentent bien des objets différens. Ici ce sont des rochers fort élevé & escarpés; là les rochers ont moins d'élévation, & sont quelquefois recouverts par l'eau des hautes marées: ailleurs ce sont des dunes ou de grandes montagnes de sâble: quelques côtes sont formées par des terres plus ou moins dures, mêlées de pierres qui, tombant à la mer, s'arondissent par les frotemens qu'occasione le mouvement de l'eau: en cet état elles forment ce qu'on nomme *le galet*. On trouve aussi des plages très-étendues, formées de sâble, de vase ou de galet, qui étant peu inclinées sont recouvertes à une grande distance par l'eau de la marée. Çà & là se trouvent soit les embouchures des fleuves, soit des crics, des anses, des ports qui servent d'asyle aux pêcheurs quand ils sont pris de grôs temps. En s'écartant des côtes, on trouve les mêmes variétés, des rochers, des îlots qui s'élevant au dessus de la surface de la mer, forment comme des archipels où les pêcheurs peuvent mettre pied à terre: d'autres étant à une petite profondeur sous l'eau, occasionent des brisans qui annoncent des écueils très-dangereux.

Les fonds de la mer sont de roche, de galet, de gravier, de sâble, de fragmens de coquilles, d'argille, de vase, de plantes marines, &c. Il est très-essentiel aux pêcheurs de connoître toutes ces variétés, ainsi que la profondeur de l'eau, pour savoir si l'ancrage y est bon, quels sont les poissons qui s'y trouvent le plus abondament, quelle espece de pêche on peut y pratiquer, & quelle route ils peuvent suivre la nuit, soit pour faire leur pêche, soit pour gagner la côte.

Ce sont ces connoissances, qu'ils doivent à une longue & continuelle pra-

tique, qui les ont mis en état de former des especes de cartes qu'ils n'ont point tracées sur le papier, mais qu'ils ont dans la tête; chaque endroit porte un nom connu de tous les pêcheurs d'une côte. Pour en donner une idée, je choisis les fonds & les ridains que les pêcheurs de Haute-Normandie fréquentent entre les côtes de France & d'Angleterre par les travers de Dieppe; ce seul exemple suffira pour donner une idée de ce qui se pratique entre les pêcheurs, sur les autres côtes, tant de l'Océan que de la Méditerranée. Au moyen de ces cartes qu'ils ont toujours présentes à la mémoire, les pêcheurs connoissent dans le plus grand détail les fonds de leur côte, & ils savent ceux qui sont fréquentés par différentes especes de poissons.

Le port de *Dieppe* à la côte de France dans la Haute Normandie, pays de Caux, est établi S. S. E., eu égard à la petite ville d'*Hastings*, de la côte méridionale d'Angleterre, dans le compté de Sussex qui lui reste au N. N. O. Partant de cet établissement, voici les différens fonds que rencontrent les pêcheurs qui exercent leur métier par le travers des côtes de France à celles d'Angleterre.

Le premier fond qu'ils trouvent en traversant le Canal, se nomme le *Blanc fond d'Erangne*: il commence à environ deux lieues de la côte; il a demi-lieue de large, fond de sâble, par douze brasses d'eau. Le terrein qui suit est de roche, par dix-huit brasses: il peut avoir un quart de lieue de large; les pêcheurs le nomment *le Larron*.

On rencontre ensuite *le Heu de Limon* sur quatorze brasses; lequel a environ un quart de lieue de largeur: puis le fort-fond dit *l'Etellandel*, sur quinze brasses; celui-ci est des plus rudes & des plus mauvais; il est aussi étroit que les autres.

Quand on l'a traversé, on se trouve par 13 à 14 brasses sur *le fond blanc d'Etellande*, qui est un des meilleurs & des plus sains qu'on puisse rencontrer aux côtes de France; il a environ une demi-lieue de large. Tous ces fonds ne passent gueres au N. O. les rochers d'Ailly; mais ils s'étendent fort avant à l'Est vers les côtes de Picardie.

Après le fond d'Etellande on trouve le *Roquet de St.-Michel*, fond de roche, par 18 brasses, mais fort doux; il n'a gueres qu'un quart de lieue. En-

suite est le *Bonival blanc*, fond de sâble sur 18 brasses, qui a environ une demi-lieue de largeur.

Le *Roquet-St.-Laurent* commence environ à cinq lieues de terre, il est mêlé de roche, de blanc-fond & de gravier, sur 20 à 22 brasses. Puis vient le blanc-fond de *Cadeville*, qui est un des meilleurs qui se trouvent à la vue des côtes de France; ce banc a une lieue de large, fond de sâble, sur 22 brasses.

A trois lieues de distance de Cadeville, par 30 ou 31 brasses d'eau, on rencontre un fond dur & de roches, qui a une lieue de largeur, ensuite, sur la même profondeur d'eau, le fond qu'on nomme *de parmi-Mer*, qui est d'abord de sâble, & devient ensuite de roche; il a environ deux lieues & demie de largeur: on y pêchoit autrefois beaucoup de vives; elles y sont maintenant fort rares.

Par 26 à 27 brasses se trouve un fond de petites roches assez douces; qu'on nomme les *Roquets de Feulague*, & ensuite le *petit Feulague*, qui étoit autrefois très-abondant en vives.

En suivant, on se trouve sur les *petits Roquets* par 30 brasses, ce fond n'a qu'un quart de lieue de large, & est contigu à un petit blanc-fond d'une demi lieue de large sur 24 brasses, fond de sâble.

Plus loin est le *Roquet d'Eleppe*, par 28 jusqu'à 45 brasses d'eau, fond de roche assez doux, qui peut avoir deux lieues de large.

Plus on s'approche ensuite des côtes d'Angleterre, plus le fond s'éleve, jusqu'à n'avoir plus que deux brasses d'eau.

Ces petits détails offrent une idée des plans que les pêcheurs se forment du fond de la mer. Ce n'est cependant pas tout. Comme sur les fonds de sâble & de coquillage, il se forme des especes de butes que les pêcheurs nomment *ridains*, *rideaux*, quelquefois *ridelles*, & où les poissons se plaisent plus qu'ailleurs; on ne tient compte: on sait, par exemple, qu'il y en a un fort grand sur le fond de Cadeville; trois sur le roquet de S. Laurent, nommés *poignants* ou *rideaux devers l'eau*; sur le roquet de S. Michel, deux grands rideaux que les pêcheurs appelent *bourbeaux*: sur le fond du Larron, qu'on nomme *de S. Martin*: sur le fond blanc d'Erangue, trois que les pêcheurs appelent *les masses* ; &c.

Il est évident que les pêcheurs qui connoissent avec tant de précision les

parages qu'ils fréquentent, & qui de plus ont lieu d'étudier la force & la direction des courans, sont les meilleurs pilotes-côtiers. La sonde dont le dessus froté de suif leur indique la profondeur & la nature du fond, leur suffit pour connoître leur position: ils savent, par exemple, que par tant de brasses, fond de roche, de sable, de coquillage, de vase, &c. ils sont à tel endroit; & au moyen de la boussole, ils connoissent encore pendant la nuit la route qu'ils doivent tenir pour gagner le port ou la côte, comme s'ils apperçevoient les balises, les amers, ou les signaux qui les guident pendant le jour.

C'est pour ces raisons qu'à Dunkerque, ainsi que dans les autres ports où les grandes pêches sont établies, les Chambres du Commerce fournissent avec la plus grande confiance pour Pilotes aux vaisseaux qui vont dans le Nord, les Doyens des Pêcheurs; la grande pratique qu'ils ont, leur faisant connoître tous les bancs & les écueils: au lieu que le Pêcheurs qui ne sont pas assez anciens pour avoir passé par les charges qu'on peut regarder comme des preuves de leur capacité, sont obligés d'aller toujours en tâtonant & la sonde à la main.

Il y a, dans les Départemens, des hydrographes pour enseigner la téorie de la navigation aux Eleves qui, après avoir subi un examen, & sur l'attestation de l'Hydrographe, sont reçus *Pilotes*. Ces écoles sont de la plus grande utilité, sur-tout pour former les pilotes-hauturiers qu'on emploie dans les grandes navigations. Quelques principes de pilotage sont même utiles aux pilotes-côtiers qu'on prend pour les atérrages: mais c'est la pratique de la pêche, qui donne à ces derniers une connoissance parfaite des fonds, des sondes & des courants.

Ces considérations, jointes à la grande utilité de la pêche, ont engagé à établir sur presque toutes les côtes une espece de Jurisdiction consulaire, composée de pêcheurs qui sont choisis & élus par tous leurs camarades. Ces Juges qu'on a coutume de nommer *Prud'hommes*, *Anciens*, ou *Jurés-Pêcheurs*, sont presque toujours irréprochables dans leurs mœurs & leur conduite, & très-experts dans leur métier.

Il a paru nécessaire de confier la police des pêches à ces Prud'hommes, parce que les jugemens sur le fait des pêches dépendent d'une infinité de combinaisons, qui ne peuvent être connues que par ceux qui ont long-temps prati-

que toutes les différentes especes de pêche. Si la pêche à la mer fournit à l'Etat de bons matelots & d'excellens pilotes-côtiers: elle présente encore, ajoute Duhamel, une utilité bien sensible, quand on la regarde du côté des alimens qu'elle procure. Combien de bons poissons s'élevent dans les étangs & les rivieres: les Carpes, les Brochets, les Perches, les Truites, les Barbots, les les Tanches, les Lotes, les Anguilles, &c! Plusieurs excellens poissons sortent de l'eau salée, remontent dans les rivieres, & fournissent par-là à ceux qui habitent le Continent, une partie des productions de la mer: les Esturgeons, les Saumons les Aloses, les Plies, les Eperlans, &c. remontent dans les fleuves, quelquefois très-loin de la mer, qui est sans contre-dit le réservoir le plus abondant d'une infinité d'especes différentes de poissons; ses productions en ce genre sont si variées, que persone ne peut esperer de savoir les distinguer toutes. Les pêcheurs les plus anciens & les plus laborieux en prenent de temps en temps qui leur sont inconnus, & il y a tout lieu de soupçoner que la mer en nourit beaucoup d'autres dont on n'a aucune idée.

On distingue le produit des pêches en poissons frais, qu'on mange tels qu'ils sortent de l'eau; & en poissons salés, marinés ou boucanés, qu'on peut conserver long-temps sans qu'ils se gâtent.

Entre les poissons frais, les uns très-délicats ne peuvent être transportés loin de la mer; il faut les consommer dans les provinces maritimes. D'autres dont la chair est moins sujete à se corrompre, sont distribués par les chasses-marée à des distances assez considérables dans les terres. La délicatesse & la rareté de quelques poissons font qu'ils ne paroissent que sur les tables des gens riches; les pêcheurs les appelent la *grande Marée*: d'autres qui sont de très-bien goût, mais plus abondants, sont à portée des gens qui n'ont qu'une fortune médiocre, & ceux-là forment ce qu'on apele la *petite marée*. D'où il suit, que quand une espece de poisson se montre en grande quantité sur une côte, il peut, après avoir été compris dans la grande marée, être rangé dans la petite. Enfin, d'autres très-abondans & peu délicats, ne méritant pas d'être transportés, sont consommés au bord de la mer par les gens peu aisés; & on ne les comprend point dans les marées.

Pour donner une idée générale des poissons que la mer fournit, on peut les

distinguer, 1°. en poissons ronds, dont les uns remontent dans les rivieres; & de ce genre sont, le saumon, l'esturgeon, l'alose, la lamproie, l'éperlan; &c. les autres ne remontent point dans les rivieres: tels sont la dorée, la dorade, la vive, le merlan, le colin, le rouget, le bar, l'égrefin, le célan, le lieu, les chiens de mer, les marsouins, l'anguille, le mulet, la sardine, le maquereau, l'orphie, le surmulet; en Provence, la pélamide, le thon, la bonite, &c. plusieurs de ces poissons ne sont que de passage.

La seconde classe est celle des poissons plats à arête, ou cartilagineux, ce qui comprend les raies de différentes especes, la sole, le carrelet, la limande, la limandele, la barbue, la poule de mer, le turbot, &c.; & la plie, qui remonte dans les rivieres.

Joignez à cela les crustacées: les écrevisses dans les ruisseaux; à la mer, les crabes de beaucoup d'especes différentes, les homards, les langoustes, les chevretes, &c.

A l'égard des testacées, on ne transporte gueres dans les grandes villes que les huîtres & les moules; mais on en trouve au bord de la mer une infinité d'autres, dont bien des gens font leur nouriture.

Ce tableau des productions de la mer, quoique représénté fort en raccourci, montre aux pêcheurs de quoi faire une ample moisson: mais il faut qu'ils sachent où ils doivent aller les chercher; car chaque espece de poisson choisit pour son habitation le lieu qui lui convient le mieux: celui-ci se retire dans les rochers; cet autre se plaît & s'enfouit dans le sâble; plusieurs cherchent les herbiers & les fonds de vase: si quelques-uns se tienent dans les endroits où l'eau est peu agitée, d'autres se plaisent dans les courantes occasionés par les rivieres ou l'agitation de la marée. Quand il fait chaud, beaucoup de poissons s'approchent de la côte, à des endroits où il y a peu d'eau, où ils trouvent leur nouriture en abondance. Lorsqu'aux approches de l'hiver le froid se fait sentir, ils se retirent dans la grande eau, où se tenant à une grande profondeur, ils trouvent une eau plus tempérée.

Un phénomene bien singulier est celui des poissons de passage qui venant dans des saisons réglées, nous offrent des pêches tout autrement abondantes que celles que peuvent fournir les poissons qui restent sur nos côtes, & qu'on peut

regarder en quelque façon comme domiciliés. Quelle richesse en effet que celle que nous fournissent dans certaines saisons, les maquereaux, les harengs, les sardines, les merlans, les morues, les saumons, les thons, &c.: Quoique ces poissons soient excellentes à manger frais, ils sont si abondans dans les saisons où ils donnent à certaines côtes, que la plus grande partie seroit perdue, si on ne savoit pas les préparer de différentes façons pour les mettre en état d'être conservés & transportés fort loin. Ces poissons salés, marinés, desséchés ou boucanés, mettent les pays les plus éloignés de la mer, en état de profiter de ses richesses, & forment des branches de commerce très-considérables, qui font que ces pêches sont d'une utilité supérieure à celles des poissons frais.

Il faut que les pêcheurs soient instruits fort en détail de tout ce qui vient d'être indiqué, pour savoir dans quelle saison & en quel lieu ils doivent aller chercher le poisson; dans quelle circonstance ils peuvent l'ataquer avec avantage, & quelle façon de pêcher ils ont à choisir pour prendre telle ou telle espece.

L'homme qui peut tout au plus subsister quelques instans dans l'eau, a réussi, par son industrie, à devenir possesseur des poissons qui habitent un élément si opposé à sa nature: le gibier essaie de se dérober à la vue du chasseur qui le poursuit, & sa principale ressource est de fuir son ennemi; mais il semble que les poissons soient séparés du pêcheurs par une barriere impénétrable, & que retirés au fond des eaux ils soient à l'abri de toute insulte: on verra que l'homme a cependant imaginé une infinité de moyens pour surmonter toutes les difficultés.

Si l'on eût voulu comprendre dans ces recherches tous les animaux qui vivent dans les eaux, comme il n'est pas possible de se les procurer, on auroit été obligé, suivant la remarque de Duhamel, d'avoir recours aux auteurs qui ont donné des traités particuliers; à *Ovide*, pour les poissons du *Pont-Euxin*; à *Oppian* pour ceux de la mer *Adriatique*; à *Mangolt*, pour ceux du lac de *Constance*; à *Benoît Jove*, pour ceux du lac *Côme*; à *Artedi*, suivant lui d'après un auteur qu'il nomme *Figulus*, pour ceux de la *Moselle*; à *Schwenkfeld*, pour ceux de la *Silésie*; à *Marcgraf* & à *Pison*, pour ceux du *Brésil*; à *Paul Jove* & *Salvian*, pour ceux de la mer de *Toscane*; à *Gille* & *Rondelet*, pour ceux de la *Méditerranée*;

à *Schonevelde*, pour les poissons de *Hambourg* & de la mer *Baltique*; à *Marsigli*, pour ceux du *Danube*; enfin, au peu qu'en ont dit les voyageurs pour les poissons qui ne se trouvent que dans les mers fort éloignées. C'est en puisant dans ces sources qu'*Aldrovande*, *Ray*, *Jonston*, *Charletton*, *Gesner*, *Ruysch*, &c. ont réussi à completer leurs histoires générales des poissons. C'est encore ce qui a contribué à établir les méthodes dont nous sommes redevables à *Willughby*, à *Artedi*, au chevalier *Linné*, à *Gronovius*, à *Gouan*, & autres célébres auteurs.

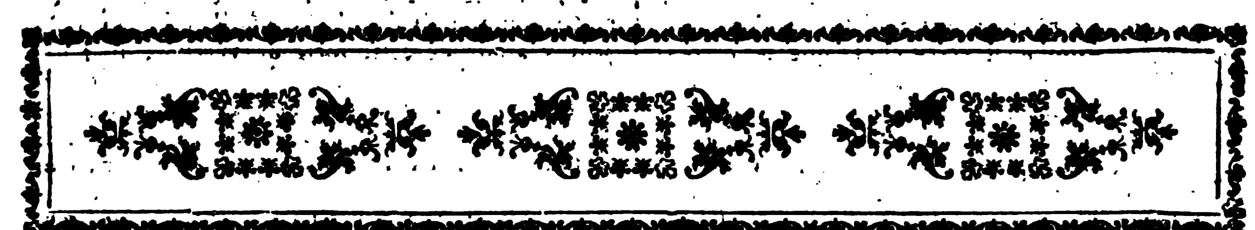
Quand on se représente le nombre presqu'infini de poissons qui se trouvent dans les rivieres & à la mer, on conçoit qu'il est impossible qu'un homme les ait tous sous les ieux; & que celui qui entreprend une *histoire générale des poissons*, est indispensablement obligé de s'en raporter aux auteurs qui ont donné l'histoire particuliere de ceux qui se trouvoient à leur portée, & à ce qu'ont dit les voyageurs, où souvent on ne trouve que des figures vicieuses, & des descriptions peu exactes, dont cependant les ichthyologistes ont été réduits à tirer le meilleur parti qu'il leur a été possible. Ces ouvrages qui ont exigé de grandes & pénibles recherches, méritent assurément des éloges, & les naturalistes doivent à leurs auteurs des témoignages de reconnoissance.

Mais quoique l'on ne puisse douter de l'utilité de leurs méthodes pour l'étude de cette partie de l'Histoire Naturele cependant comme il s'agit principalement ici des procédés de la pêche, l'ordre alphabétique est sans contre-dit celui qui paroit le plus commode pour le lecteur, comme le plus convenable pour la distribution des divers articles qui composent cet art.

En effet, le pêche est devenue un art varié & partagé en un grand nombre de branches aussi curieuses qu'intéressantes. L'objet de ce dictionaire doit donc être d'en développer toutes les parties d'après les ouvrages des savans naturalistes, & sur-tout par l'analyse du grand traité du Duhamel-Dumonceau qui s'est ataché à décrire toutes les sortes de pêches qui se font dans les étangs, dans les lacs, dans les rivieres & à la mer. Nous faisons connoître avec le secours de ces guides éclairés toutes les especes de poissons qui servent non-seulement à la subsistance de l'homme, mais encore à différens usages de commerce, des arts, & d'industrie. On trouve dans ce recueil les procédés employés pour conserver les poissons frais, ou salés, séchés, fumés, boucanés, marinés. La

pêche aux hameçons ou haims qui se diversifie d'une infinité de manieres, y est dévelopée avec les détails suffisans. On y a décrit toutes les especes de filets, & la façon de s'en servir, ainsi que les pêches qui se font au harpon, à la fichure, à la fouane, au rateau &c. On y raporte quantité d'inventions plus ingénieuses les unes que les autres pour aller chercher les poissons au fond des mers & dans les retraites où ils semblent à l'abri des entreprises des pêcheurs. Enfin le lecteur trouvera dans les 114 planches gravées, & dans les explications imprimées qui les précédent (*XIV*^e^. *partie des planches d'Histoire Naturele*) tout ce qu'il importe de connoître relativement aux instrumens, machines, & apprêts des pêcheurs; sans doute aussi qu'il parcoura avec quelque satisfaction les tableaux agréables & nombreux qui représentent les bâtimens divers & les manœuvres multipliées de pêcheurs.





ABACATUAJA; poiſſon du Bréſil. Ce poiſſon a la grandeur & la forme aplatie de la limande & de la plie. Sa bouche eſt petite, arondie & ſans dents. Il a les ieux noirs, entourés d'un cercle argentin. Il a ſept nageoires : deux ſont atachées à ſa poitrine, deux autres plus grandes ſe prolongent juſqu'à la queue ; l'une tient au dos, l'autre derriere l'ânus. Deux ſont ſous le ventre. Sa peau eſt liſſe, ſans écailles, argentine. Sa chair eſt de bon goût. Ce poiſſon tient beaucoup de l'eſpèce du maquereau.

ÂBLE ou ÂBLETE; petit poiſſon de riviere, un peu aplati, plus alongé que le goujon ; ſa tête eſt aſſez petite, plate en deſſus, le bout du muſeau eſt échancré & un peu relevé : les plus grands ont à peine ſix pouces de longueur ; ceux qu'on prend le plus communément, n'ont guere que quatre pouces.

Leurs ieux ſont grands, brillans, la prunelle noire ; les écailles ſont petites, minces, peu adhérentes à la peau : celles des côtés ſont blanches, argentées & de couleur de perles orientales : celles du dos ſont bleuâtres, tirant un peu au vert ; mais il y en a qui ſont preſqu'entiérement blanches : à d'autres la couleur bleue du dos a plus d'étendue & d'intenſité, & celles-ci ſont beaucoup moins eſtimées que les autres ; car il n'y a que les écailles blanches & argentées, qui puiſſent ſervir à faire les perles fauſſes : on rejete les autres. Quelques-uns, eu égard à cette différence, veulent diſtinguer deux eſpeces d'*âbles* ; mais nous penſons que ce n'eſt qu'une variété : néanmoins ils nomment *âbles bordés*, ceux où la partie colorée a plus d'étendue, & ils prétendent qu'ils ſont moins alongés.

L'*âble* a de la reſſemblance avec l'éperlan : mais à l'éperlan les écailles des côtés ne ſont pas auſſi brillantes qu'à l'*âble*, qui n'a pas entre l'aileron du dos & celui de la queue, le petit appendice muqueux qui caractériſe l'éperlan : les nageoires & les ailerons des *âbles* ſont ordinairement teints de rouge à l'endroit où ils tienent au corps, & l'aileron de la queue plus que les autres.

Quand on interpoſe ce poiſſon entre le ſoleil & l'œil, il paroît preſque tranſparent : néanmoins le dos eſt aſſez épais & charnu. Les raies latérales, qui partent du haut des opercules des ouïes, & aboutiſſent au milieu de l'aileron de la queue, ſont une courbûre aſſez conſidérable du côté des ouïes.

De la pêche des âbles.

On trouve ce petit poiſſon dans preſque toutes les grandes rivieres, ainſi que dans pluſieurs lacs. On en prend quelques-uns dans toutes les ſaiſons ; mais c'eſt au printemps qu'ils ſe montrent en plus grand nombre. On prétend qu'alors ils ſe raſſemblent pour frayer : & comme ils ſont très-voraces, on les attire en un lieu avec différens apâts.

Dans la Seine, on forme au milieu de la riviere, avec des piquets, une eſpece de clayonage qui augmentant l'agitation de l'eau, attire le poiſſon ; on attache à un des piquets un panier dans lequel on met des tripailles & du ſang caillé qu'on ramaſſe dans les boucheries. L'eau emporte peu à peu ce ſang, & les *âbles* attirés par cet apât, ſe raſſemblent auprès du pâlis où on les prend de différentes façons. Quelquefois pluſieurs pêcheurs ſe portent dans un bateau auprès du pâlis ; & ils prenent le poiſſon avec des lignes déliées au bout deſquelles ils ajuſtent trois ou quatre petits hameçons amorcés de vers blancs, qu'ils atachent à un ſimple brin de crin : on peut dans les ſaiſons où les *âbles* ſont abondans, en pêcher ainſi au bord des rivieres.

Mais au moyen du pâlis, on en raſſemble un

plus grand nombre dans un endroit, & le plus souvent on les prend avec le filet que l'on nomme *âbleret*, qui n'est autre chose que le carrelet ou échiquier. Comme les *âbles* sont petites, il faut que le filet soit fait avec du fil fin, & que les mailles aient peu d'ouverture. Quand on a rassemblé beaucoup de ces poissons dans un endroit, on en prend aussi avec un petit épervier dont les mailles sont serrées.

On pêche aussi dans les lacs qui sont au nord de la Hollande des *âbles* ou *âbletes* pêle-mêle avec beaucoup d'autres poissons d'eau douce: pour cela on se sert d'une grande nappe de filet en tramail, qu'on tend perpendiculairement, & avec lequel on forme une grande enceinte qui embrasse une masse d'eau considérable: les pêcheurs avec de petits bateaux se placent dans cette enceinte munis d'une longue perche, à l'extrémité de laquelle on attache un vase de bois, qui a la forme d'une coupe ou d'une tasse creuse; les pêcheurs plongent cette coupe dans l'eau de toute leur force, ce qui produit un bruit sourd, qui néanmoins s'entend à une grande distance; alors le poisson épouvanté, soit par le bruit, soit par l'agitation de l'eau, se jete dans le filet & est pris.

Ce petit poisson a la chair flasque, & a peu de goût, c'est pour son écaille qu'on le pêche: cependant quand on l'en a dépouillé, on vend le poisson à bas prix, & ceux qui les achetent les font frire. On recherche les écailles à cause de leur éclat qui ressemble à la nacre de perle; elles sont pour cette raison préférables à toute autre pour faire les perles fausses, qui ayant autant d'éclat que les fines, ont beaucoup fait baisser le prix de celles-ci.

Quant à la préparation de l'*essence d'Orient*, que l'on tire des écailles de l'*âble*, *Voyez* tom. II des Arts & Métiers méchaniques, page 495.

ÂBLERET, ÂBLERETE; sorte de filet qu'on appele aussi *carrelet* ou *échiquier*, & qui sert à prendre les âbles ou âbletes.

ACARNE ou ACAMANE; poisson écailleux & blanc, qui habite le rivage de la mer, & qui devient fort maigre en été. Il est semblable au pagel & au pagre, avec lesquels on le vend a Rome sous le nom commun de *fagolino*. Sa chair est douce & nourissante.

ACHÉES. On donne ce nom, & celui de *laiche*, à certains vers qui servent à nourir des oiseaux, ou à faire des apâts pour la pêche; & comme il est quelquefois assez difficile d'en trouver, voici divers moyens pour en avoir presque en toutes les saisons de l'année.

Le premier est de s'en aller dans un pré ou autre lieu rempli d'herbes, où l'on jugera qu'il peut y avoir de cette sorte de vers; là il faut, sans sortir d'une place, danser ou plutôt trépigner des pieds environ un demi-quart d'heure sans s'arrêter: vous verrez les vers sortir de terre tout-autour de vous: vous les amasserez, non à mesure qu'ils sortiront, mais quand ils seront tous dehors; car si vous vous arrêtez un moment, ils rentreront dans la terre.

Le deuxieme moyen s'emploie lorsqu'il y a des noix vertes sur les noyers: prenez-en un quarteron ou deux; ayez un seau plein d'eau, & une brique ou tuile sur laquelle vous râperez la broue de vos noix, tenant la brique & les noix dans le fond de l'eau: lorsque vous aurez tout râpé, l'eau sera amere: répandez cette eau: s'il y a des vers, ils sortiront dans un quart d'heure.

On fait la même chose avec des feuilles de noyer ou de chanvre qu'on fait bouillir, & on répand sur la terre l'eau dans laquelle les feuilles ont bouilli.

On fait encore bouillir du vert-de-gris dans un peu de vinaigre, & on en arose la terre.

Enfin vous trouverez des *achées* aisément la nuit, ayant une lanterne sourde, & marchant doucement dans un jardin le long des allées, ou dans un pré où il n'y aura plus d'herbes, quand il aura plu ou après un brouillard. Quand il fait sec, les *achées* ne sortent de leurs trous que dans les lieux humides, & à l'abri du vent & du soleil.

Autre moyen: c'est de planter d'environ un pied un gros bâton dans un endroit d'un pré humide, & de remuer la terre pendant un demi-quart d'heure en agitant le bâton en tous sens: l'ébranlement de la terre fera sortir les vers.

ACON; petit bateau plat très-léger, & carré par derriere: il sert à aller sur les vases. Un homme met une jambe dans le bateau, il apuie ses deux mains sur les bords, & il pousse l'*acon* avec une jambe qu'il a dehors: de cette façon, il se transporte où il veut.

ACUL; nom que les pêcheurs donnent au fond des parcs, du côté de la mer.

ADANE. C'est le poisson le plus énorme que nourissent les rivieres. C'est principalement dans le Pô qu'on le trouve: il se nomme en italien, *adeno* & *adello*, & en latin, *attilus*. Ce poisson a cinq rangs de grandes écailles rudes & piquantes, deux de chaque côté, & l'autre au milieu du dos: ces deux grandes écailles le font assez

ressembler à l'esturgeon ; mais il les perd avec le temps, au lieu que l'esturgeon conserve toujours les siennes. Ce poisson a deux barbillons charnus & mous ; il n'a point de dents : il se nourit de poissons. Dans l'hiver, il se retire dans les goufres du Pô. L'*adane* est quelquefois si monstrueux, qu'il pese jusqu'à mille livres. Les Italiens se servent pour le pêcher d'un hameçon ataché à une chaîne de fer : & souvent deux bœufs suffisent à peine pour le traîner hors de l'eau. La chair de l'*adane* est molle & d'assez bon goût ; mais il s'en faut qu'elle ait la délicatesse de l'esturgeon.

AGON. On pêche dans le lac de Garda, proche Vérone, un poisson grôs comme un petit hareng ou une grôsse sardine, connu en Italie sous le nom d'*agoni* ou sardine d'eau douce, car, quoique ce lac soit d'eau douce, on trouve à ce poisson un peu du goût de la sardine de mer ; au reste il en a tous les caracteres, tant pour les nageoires, que pour les ailerons.

Les *agons* du lac du Côme ne sont guere plus grands qu'une forte sardine ou un célerin ; mais ils ont le ventre un peu plus large. On ne transporte ordinairement cette espece que jusqu'aux environs de Milan & de Mantoue, les uns secs, les autres en barils, où ils sont confits avec une saumure : il n'y a point dans ces provinces de poisson plus commun que les *agons*.

L'*agon* se dépouille aisément de ses écailles, qui sont assez grandes, minces & flexibles ; elles sont noirâtres sur le dos, & argentées sur les côtés. On ne sent point de dents dans sa gueule ; il y a sur le dos un petit aileron flexible, deux nageoires derriere les ouïes, & deux sous le ventre : l'aileron de la queue est fendu, &, dit Belon, terminé comme un pinceau ; il a des aspérités sous le ventre, depuis l'ânus jusqu'à la gorge ; ses yeux sont grands & élevés sur la tête. Cette courte description établit que l'*agon* tient beaucoup de la sardine, du célerin ou du hareng.

AIGREFIN, ou ÉGREFIN ; petit poisson de la famille des morues, qui se pêche sur les côtés de Flandre.

AIGUILLE ; genre de poisson, ainsi nommé de la forme singuliere de sa tête : ses deux mâchoires, dont l'inférieure est la plus longue, sont si alongées & si menues, qu'elles imitent la forme d'une aiguille : elles sont garnies de petites dents, posées fort près les unes des autres. Ces poissons sont ordinairement de la grôsseur d'un goujon ; mais on en a vu de la longueur d'une coudée. La pêche la plus abondante de ces poissons se fait en Normandie.

Il y a dans les mers des Indes orientales une espece d'*aiguille*, dont la queue est tranchante ; elle blesse & perce en nageant tous les poissons qu'elle rencontre.

AIGUILLETE ; morceau de fil de fer terminé par une espece de bouton, qui sert à tirer du sâble les coquillages qu'on nomme *manchots* ou *manches de couteau*.

AILES DE FILET. Ce sont les bandes de filet qu'on ajoute aux côtés des filets en manche.

AINARDS ; petites gances qui servent aux pêcheurs à atacher le bord de leur filet sur une corde ou ralingue qui les borde.

AJOL ; poisson que les anciens ont connu sous le nom de *scarus*. Sa chair est tendre & délicate ; il a les ieux & le bas du ventre couleur de pourpre, la queue bleue, & le reste du corps en partie vert & en partie noir-bleuâtre : proche la queue il a des aiguillons liés par une membrane, & à la pointe de chaque aiguillon est une autre petite membrane qui flote comme un étendard. La pêche de ce poisson est très-lucrative. Les Marseillois en font beaucoup de cas.

ALACCI. On nomme ainsi en Sicile un poisson communément un peu plus grôs que la sardine, & qui se débite frais dans les villes & villages de ce royaume.

ALIGNOLE ; filet de Provence, qui est une simple nappe, lestée & flotée, qu'on établit près de la surface de l'eau. On le fait avec un fil retors assez fort, parce qu'il sert à prendre des bonites, des thons, des espadons, &c.

ALINETES ; petites baguetes dans lesquelles on embroche les harengs qu'on veut saurir.

ALITER. C'est mettre les anchois le dos en haut, dans des barils, entre plusieurs couches de sel.

ALLIGATOR ; espece de crocodiles qu'on voit en Afrique. Leur écaille est fort dure, leurs dents sont tranchantes, leur queue est épaisse. Ils sont peu farouches ; ils dévorent les poissons & les animaux.

ALOSE. Ce poisson a beaucoup de ressemblance, pour sa forme extérieure, avec le saumon. L'*alose* est un poisson de passage, qui remonte dans les rivieres, depuis le mois de mars jusqu'à celui d'août. On dit que son arivée au bord de la mer est annoncée par les petits maquereaux, qu'on nomme *roubleaux* ou *sansonets*.

On prétend que les *aloses* qu'on prend à la mer ont plus de goût que celles des rivieres ; mais

que celles-ci sont plus grasses, plus délicates, & infiniment meilleures, pourvu qu'elles se soient trouvées dans une eau pure, & qu'elles aient rencontré de petits poissons dont elles se nourissent; car les *aloses*, plus particuliérement que d'autres poissons, sont de bonne ou de mauvaise qualité, suivant la pureté des eaux où elles ont séjourné, & les alimens dont elles ont pu se nourir: il faut aussi qu'elles aient eu le temps de se rétablir de la maladie que leur occasione le frai; ce qui arive ordinairement dans les mois de mai & de juin.

Il est certain qu'on prend des *aloses* beaucoup plus grandes les unes que les autres; mais il n'en résulte pas des différences dans les especes, puisque les poissons, ainsi que les autres animaux, ne parvienent pas tout d'un coup à leur plus grande taille. Les pêcheurs de la Loire prenent de petites *aloses*, qu'ils nomment *aloseaux* ou *alosons*: on en a vu de si petites, qu'on les confondoit avec la menuise; mais si on leur avoit donné le temps, ces jeunes poissons seroient devenus de grôsses *aloses*.

Pêche des aloses.

Quoiqu'on pêche beaucoup d'*aloses* dans la Loire, on n'en prend presque point dans le Loiret; mais il y a d'autres rivieres qui s'abouchent à la Loire, où l'on en prend beaucoup: telles sont la Maïenne qui passe à Angers, la Vienne, le Cher, &c. Elles franchissent bien de petites chutes d'eau; mais elles ne remontent pas les cataractes, comme le font les saumons & les truites.

On doit regarder d'un œil de préférence les *aloses* dont la tête paroît petite & le dos épais, parce que ce sont des signes qu'elles sont charnues & grasses; les écailles claires & brillantes indiquent qu'elles ont séjourné du temps dans l'eau douce, où elles se sont engraissées. Quand les ouïes sont vermeilles, & les ieux clairs, on peut compter qu'elles sont fraîches; si, outre cela, elles ont été pêchées en bonne eau, en bonne saison, & qu'elles soient d'une bonne grôsseur, ce sera par-tout un poisson excellent.

Comme ces poissons se rassemblent à l'embouchure des rivieres pour passer dans l'eau douce, il est sensible qu'on doit en prendre davantage dans les parcs & les étentes qu'on y établit. Et pour cette même raison, les pêcheurs les chassent avec de grandes saines qu'on traîne avec de petits bateaux.

On n'établit pas ordinairement dans le lit des rivieres des pêcheries expressément destinées à prendre des *aloses*; mais on en prend beaucoup dans quelques-unes des pêcheries établies pour les saumons.

On se sert, pour cette pêche, de nappes simples ou de saines, dont la tête est garnie de flotes de liége, & le pied de lest de plomb; ordinairement les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en carré; mais plus communément on se sert de tramails dont la flue ou nappe a les mailles assez ouvertes pour ne pas retenir les petits poissons.

Il faut que le filet soit tendu, tantôt à fleur d'eau, & tantôt à une profondeur plus ou moins grande, suivant le lieu que les poissons occupent dans l'eau; car lorsqu'il fait très-froid, ou fort chaud, & que les eaux sont claires, ils se tienent éloignés de la superficie; au contraire ils s'en aprochent quand l'air est doux, ou lorsque les eaux sont troubles. Pour donc établir le filet relativement au lieu que le poisson occupe dans l'eau, les pêcheurs mettent plus ou moins de flotés de liége à la ralingue qui borde la tête du filet; & pour mettre ou ôter facilement & plus promptement ces flotes, ils taillent les liéges comme de petites roulettes.

Les *aloses* entrent dans la Moselle à la fin du mois d'avril, & la pêche de ce poisson cesse à la fin de juin: on y en prend qui pesent depuis trois livres jusqu'à huit. On les pêche avec un grand filet qu'on nomme *raie*. On estime beaucoup plus celles qu'on prend dans la riviere que celles de la mer; leur chair est agréable & nourissante. L'*alose* s'y nourit de petits poissons, sur-tout de l'âblete.

La pêche des *aloses* se fait à Quillebeuf, petite ville à sept lieues du Havre, du côté de l'embouchure de la Seine, depuis le commencement de mars jusqu'à la fin d'avril; on se sert quelquefois de guideaux, qu'on tend au bord des bancs, ou bien de morte-eau; & lorsque la mer est belle, on fait la pêche avec des saines. On prend aussi des *aloses* avec des trameaux, qu'on nomme *âlosiers* ou *vergueux*. On établit ces filets presqu'à la surface de l'eau.

Les *aloses* de l'embouchure de la Seine sont ordinairement grasses & de bon goût, parce qu'elles y trouvent quantité de petits poissons, particuliérement des éperlans, qui leur fournissent une bonne & abondante nouriture; mais on estime plus celles qu'on prend en remontant la Seine, que celles qu'on prend vers la mer. Cette pêche commence en février ou mars, & finit en mai. Les plus fortes *aloses* ont deux pieds de longueur, & pesent huit à dix livres.

Outre les *aloses* qu'on trouve dans les parcs qu'on construit au bord de l'eau, on en prend

avec des faines qui ont soixante à quatre-vingts brasses de longueur ; les pêcheurs nomment *alosieres* celles qui servent à prendre des *aloses*.

On pêche aussi ces poissons avec des trameaux faits de fil très-fin ; les mailles des trameaux ont huit pouces d'ouverture en carré. Ces filets sont mis à l'eau, conduits & quelquefois relevés au moyen de petits bateaux. Comme les *aloses* remontent les rivieres, on pêche plus souvent en descendant la riviere qu'en la montant.

Il y a ordinairement dans chaque bateau quatre hommes; deux nagent, un gouverne, & le quatrieme met le filet à l'eau.

On ne connoît point de riviere en France où l'on prene autant d'*aloses* que dans la Loire.

Les bateaux qu'on emploie pour la pêche des *aloses*, & que l'on nomme *barges* à l'embouchure de la Loire, & *toue* vers Tours & Orléans, se terminent en pointe par les deux bouts, comme une navete ; ils sont ordinairement armés de deux hommes ; leur port est d'un ou deux toneaux ; ils ont un petit mât & une voile dont ils se servent rarement, & qu'ils amenent toujours quand ils sont en pêche.

Les pêcheurs mettent leurs filets à l'eau le soir; ils dérivent toute la nuit au gré de la marée, & ils les relevent le jour pour s'en revenir, si le temps le leur permet, sinon ils amarrent leur barge à terre, & étendent leurs filets sur des arbres pour *les faire sécher, jusqu'à ce que la marée* leur permette de gâgner la ville pour y vendre leur poisson.

La saison la plus favorable pour la pêche de l'*alose* dans la Loire, est depuis la fin de mars jusqu'à la mi-juin; & on regarde à Nantes comme un poste avantageux, depuis quatre lieues au dessus de la ville jusqu'à quatre lieues au dessous.

On prend encore beaucoup d'*aloses* depuis le mois de février jusqu'en juin, dans les grandes rivieres de la Guienne.

Cette pêche se fait avec des faines de quatre-vingts brasses de longueur, sur trois de chute, qui traversent quelquefois presque toute la largeur de l'Adour; les mailles ayant deux pouces d'ouverture en carré, elles sont assez ouvertes pour laisser les petits poissons s'échaper. En quelques endroits de la Loire, les pêcheurs finissent leur pêche en tirant leur filet sur le rivage ; cela ne se peut faire sur les rivieres de Bourdeaux & de Baïonne, parce que les bords n'en sont pas praticables ; ainsi ils sont obligés de pêcher avec deux bateaux, & d'y relever leurs filets.

On sait que la ville d'Agde est située sur la riviere d'Hérault, à une demi-lieue de la mer ; or dans la saison où les *aloses* remontent cette riviere, les pêcheurs en prenent beaucoup à la saine, & en ce cas les pêcheurs s'arangent entr'eux pour pêcher chacun à leur tour, comme cela se pratique dans la Loire.

Il y a des pêcheurs qui tendent, par le travers de la riviere, des trameaux qu'ils nomment *alosat*, & quand les *aloses* éfrayées par ces filets veulent descendre le courant, elles tombent dans des nasses qu'on y a établies, & qui présentent leur ouverture au fil de l'eau. Quand, mal-gré tous les piéges, quelques *aloses* arivent jusqu'à une chaussée de moulin qui traverse la rivière au dessus de la ville, elles y trouvent un grand nombre de pêcheurs qui les prenent avec des éperviers, des filets à manche, ou qui les harponent avec des fouanes ; car elles font des éforts pour franchir la chute d'eau qu'occasione cette digue.

ALOSIER ; filet en forme de saine qui sert à l'embouchure de la Seine à prendre des aloses.

ALVIN. On appele ainsi de petites carpes qui ont six pouces de long, & qu'on met dans les étangs pour les repeupler.

ALVINIERS. On nomme ainsi de petits étangs destinés à élever de l'alvin, ou de petits poissons, pour peupler les grands étangs.

AMPHIBIES. Ce sont les animaux qui peuvent vivre alternativement dans l'eau & sur la terre.

ANADROMOI; nom qu'on donne aux poissons qui remontent de la mer dans les rivieres.

ANCHOIS. Ce poisson est communément plus petit que les sardines: la plupart n'ont que trois pouces ou trois pouces & demi de longueur ; les grôs n'excedent guere quatre pouces & demi. Sa tête proportionélement à son corps est un peu grôsse; la mâchoire supérieure excede assez considérablement l'inférieure, ce qui fait paroître son museau pointu.

L'ouverture de sa gueule est grande; elle se montre sur-tout considérable quand il la tient ouverte, ce qui a engagé les pêcheurs de la Manche à l'appeler *goulu* ; de sorte qu'ils ne le connoissent presque que sous ce nom. Ses ieux sont fort élevés sur la tête, le centre est à environ quatre lignes du bout de la mâchoire supérieure ; ils sont assez grands, vifs, & l'iris est argenté, néanmoins ils paroissent couverts par une membrane transparente qui diminue de leur éclat.

La chair de ce poisson est assez transparente pour que quand on l'expose au jour, on aperçoive l'arête qui forme l'épine du dos.

Au sortir de l'eau, le dessus du dos est verdâtre ; il devient bleuâtre, puis noirâtre quand on le garde ; les côtés & le dessous du ventre sont argentés, & ces deux couleurs paroissent séparées par une raie qui ressemble comme de l'argent bruni ; on voit de grandes plaques brillantes sous les opercules des ouïes, & en plusieurs endroits sur la peau.

Il n'a qu'un aileron sur le dos, qui, à l'égard d'un poisson de quatre ou quatre pouces & demi de longueur totale, est à environ un pouce dix lignes du museau ; il est formé à peu près de quinze rayons : je dis à peu près ; car ils sont si déliés qu'il n'est guere possible de les compter exactement.

Les *anchois* se tienent plus volontiers au large que les sardines, qui ordinairement paroissent plutôt sur nos côtes ; néanmoins on prend souvent, tant dans l'Océan que dans la Méditerranée, ces deux especes de poissons dans les mêmes filets, pourvu que les mailles soient assez serrés pour les arrêter ; car quoiqu'au commencement de la saison, & dans certains parages on prene de très-petites sardines, on peut dire en général que les *anchois* sont plus petits que les sardines ; & c'est pour cette raison que les pêcheurs disent que quand on se sert de manets, on prend plus d'*anchois* avec les vieux filets qu'avec les neufs, parce que les mailles diminuent d'ouverture par le service.

Les filets que les provençaux nomment *rissoles*, ont au moins 40 brasses de longueur, & 25 à 30 pieds de chute ; les mailles en sont assez serrées pour que les *anchois* ne puissent les traverser. Pour faire cette pêche, les pêcheurs rassemblent quatre bateaux, un qui porte le filet est monté par quatre ou cinq hommes, & ils ne sont sur les autres que deux à trois ; ceux-ci ont à une de leur extrémité un farillon ou un réchaud ; on fait dans ce réchaud un feu clair, de pin gras & fort sec.

On pratique ordinairement cette pêche depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet, seulement lorsqu'il n'y a point de lune, & que les nuits sont obscures. Les bateaux qui portent le feu, sortent au commencement de la nuit, & vont se placer sur les fonds où ils croient trouver plus de poissons à une ou deux lieues de la côte, & se tienent à deux portées de fusil les uns des autres.

Les *anchois* s'approchent des bateaux qui portent le feu, & quand les pêcheurs s'aperçoivent qu'il s'en est rassemblé un nombre, ils en avertissent par un signal le bateau qui porte le filet, qui est resté à une petite distance des autres ; il s'en approche, & en mettant le filet à l'eau, il entoure le mieux qu'il lui est possible le bateau, qui lui a fait le signal & qui porte le feu, afin d'enveloper les poissons qui sont assemblés auprès de lui ; ainsi le bateau qui porte le feu se trouve entouré par le filet : quand l'enceinte du filet est formée, le bateau qui porte le feu plonge son réchaud dans l'eau pour éteindre le feu ; alors les poissons, sardines ou *anchois*, étant éfarouchés, se jetent dans le filet & se maillent. Pour les éfaroucher encore plus, & les engager à donner dans le filet, ceux qui sont dans le bateau du fastier batent l'eau, & après un certain temps ceux qui sont dans le bateau de la rissole ou du filet le retirent dans leur bateau avec le poisson qui s'y est maillé ou broqué ; & aussitôt qu'ils ont pris le poisson, ils se rendent à un autre bateau fastier pour faire une pareille manœuvre qu'ils continuent tant que l'obscurité de la nuit dure. Mais comme les sardines & les *anchois*, ainsi que les harengs, se portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, il arive que certains bateaux font une bonne pêche, pendant que d'autres ne prenent presque rien.

On fait encore la pêche des *anchois* avec la rissole qu'on tient sédentaire ; pour cela les pêcheurs qui portent la rissole, ne vienent point chercher le poisson qui a été rassemblé par le fastier : mais les bateaux qui portent les fastiers conduisent le poisson au filet qu'on a tendu.

On commence par leur arracher la tête & les intestins, parce que ces parties sont ameres ; pendant que les uns sont occupés à habiller ainsi les poissons, d'autres préparent du sel rouge, qu'on regarde comme nécessaire pour cette salaison ; pour cela, on met dans un baril qui contient, si l'on veut, 200 livres de sel, deux livres d'ochre rouge ou de bol, l'un ou l'autre réduits en poudre fine. On prend les poissons à qui on a ôté la tête, qu'on a lavés dans de l'eau douce ou de mer, qu'on a mis égoutter dans des corbeilles, &, après leur avoir donné ces préparations, on les arrange dans des barils de différentes grandeurs, les *alitant*, comme l'on dit, en les rangeant le dos en en-haut avec du sel qu'on répand entre chaque lit, commençant & finissant par une couche de sel rouge.

La chaleur fait fermenter la saumure qui s'est formée de l'humeur du poisson, dans laquelle est dissous le sel rouge qu'on a mis entre les lits de poisson ; cette fermentation est nécessaire pour bien en confire la chair : lorsque la saumure sort par le trou qu'on a fait au fond, on n'y en ajoute point de nouvele ; mais quand elle diminue, on a soin de bouiller les barils de temps

en temps, c'est-à-dire, de les remplir avec de la saumure, qu'on verse sur le fond & qui y est retenue par la partie des douves qui excede le jable.

Il faut avoir grande attention de boucher avec une cheville le trou qu'on a fait au fond, quand il y a apparence de pluie. Avec ces précautions, les barils sont en état d'être mis dans les magasins; mais il convient de les en tirer de temps en temps pour les exposer de nouveau au soleil, & les houiller s'il en est besoin.

Les meilleures salaisons se font à Fréjus, à Cannes, à Saint-Tropez, & autres lieux du département d'Antibes: quoique la pêche de ce poisson n'y dure que depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet, il s'y en fait un grand commerce; presque tout se transporte à Beaucaire.

En Provence, on arose le poisson de temps en temps avec une saumure qu'on fait sur le feu, & dans laquelle on fait fondre avec le sel de petits *anchois* & un peu de rougeâtre, qui ne sert, dit-on, qu'à leur donner un coup-d'œil avantageux.

On fait aussi d'abondantes pêches d'*anchois* sur les côtes d'Espagne, au royaume de Grenade, de Calice en Catalogne, & en Italie à la côte de Gênes; de la Gorgogne; dans le royaume de Naples, en Sicile; à Messine, sur les côtes de l'état Ecclésiastique; en Corse; dans l'état de Venise; enfin en Hollande.

La pêche de ce poisson se fait à l'embouchure de l'Escaut sur les côtes de Zélande, vers le mois de mai. On fait avec des roseaux des especes d'entonoirs, à l'extrémité desquels on ajuste un filet à manche qu'on assujétit fixe au moyen d'une corde qui part de la pointe de la manche, & qu'on amarre à un pieu qui est planté à une distance plus ou moins grande du filet; cette opération se fait de mer basse, & quand la marée s'est retirée, le filet se remplit d'*anchois*; on se hâte de les entirer & de les transporter au lieu où on les prépare. Pour cela on leur ôte la tête & les entrailles; on les met dans des mannes, & on les lave dans de l'eau douce ou salée; quand ils ont égoutté leur eau, on les met dans une futaille avec du sel; lorsqu'il est fondu & que les *anchois* en sont bien pénétrés, on verse la saumure, & on met les poissons en second lit; on rejete encore la saumure qui se forme, & on sale les *anchois* pour une troisieme fois; c'est dans cette saumure qu'on les conserve une année & plus, en les tenant dans un lieu frais; il convient même de n'en faire usage au plutôt, que trois mois après leur préparation.

Les *anchois* doivent, pour mériter la préférence dans les cuisines, être petits, nouveaux, blancs dessus, vermeils en dedans, & avoir le dos rond. Ceux qui sont plats, ou trop grôs, en comparaison de la taille ordinaire de ces poissons, ne sont que des sardines. On observera de plus si la sauce qui doit se trouver dans les barils, est de bon goût, & si elle ne sent point l'évent.

Les *anchois* frais peuvent se manger frits ou rôtis; mais ils sont meilleurs & d'un plus grand usage, salés. Comme ils n'ont point d'autres arêtes que l'épine du dos qui est mince & déliée, elle ne blesse point, & n'empêche pas qu'on ne les mange entiers.

Cette excellente sauce que les Grecs & les Latins nommoient *garum*, & à laquelle ils donnoient l'épithete de *très-précieuse*, n'étoit autre chose que des *anchois* confits, fondus, & liquéfiés dans leur saumure, après en avoir ôté la queue, les nageoires & les arêtes. Cela se faisoit ordinairement en exposant au soleil le vaisseau qui les contenoit; ou bien quand ils en vouloient avoir plus promptement, ils mettoient dans un plat des *anchois* sans les laver, avec du vinaigre & du persil, & exposoient ensuite le plat sur la braise bien alumée, remuoient le tout jusqu'à ce que les *anchois* fussent fondus; & ils nommoient cette sauce *acetogarum*. On se servoit du *garum* & de l'*acetogarum*, pour assaisoner d'autres poissons, & quelquefois même la viande.

La chair des *anchois*, ou cette sauce que l'on en fait, excite l'appétit, aide la digestion, atténue les humeurs crasses, & fortifie l'estomac.

ANDOLIUM; préparation qu'on donne en Flandre à la morue qui se pêche à la côte.

ANGE; poisson de mer cartilagineux & plat. Il y en a de cinq pieds de longueur. Son corps est étroit; sa peau est dure & assez rude pour polir le bois & l'ivoire. La bouche de ce poisson est armée d'un très-grand nombre de petites dents, fort pointues & fort serrées. La partie supérieure du palais est garnie de même de dents: il a des aiguillons autour des ieux & d'autres sur le milieu du dos. Ce poisson se cache ordinairement dans le sâble, & se nourit de petits poissons. Sa chair est bonne, mais peu délicate.

ANGON; instrument qui sert à tirer les crustacées d'entre les rochers. C'est un morceau de fer barbelé par les bords qu'on emmanche au bout d'un bâton.

ANGUILLE, poisson de riviere, de la forme d'un serpent, & dont la peau est si glissante qu'on ne sauroit la serrer dans la main; comme

les ouïes de ce poisson sont petites & recouvertes d'une peau, il peut vivre assez long-temps hors de l'eau, mais il s'étoufe dans l'eau trouble.

L'*anguille* est le seul poisson d'eau douce qui entre dans la mer; il n'habite ordinairement que le fond des eaux; s'il s'éleve, ce n'est qu'à l'approche de l'orage.

On est assez porté à croire qu'il n'y a qu'une espece d'*anguilles*, & que les diversités qu'on observe entr'elles en grandeur & en couleur, ne dépendent que de la diversité des climats & des nouritures.

L'*anguille* du Gange a jusqu'à trente pieds de longueur; mais on dit qu'on ne peut en nourir ni dans le Danube, ni dans les rivieres qui se jetent dans ce fleuve, & qu'elles meurent en y entrant.

L'*anguille* sort quelquefois d'un étang pour passer dans un autre, ou pour aller chercher de petits limaçons cachés sous l'herbe, & dont elle fait sa nouriture.

On s'est partagé long-temps sur la génération de l'*anguille*: la difficulté de découvrir les parties génératives de ces poissons a donné lieu à beaucoup d'erreurs. Mais il est démontré aujourd'hui que les *anguilles* sont en même temps vivipares & ovipares: elles tirent leur origine d'œufs; ces œufs éclôsent dans le corps de la mere, & les petits naissent tout vivans.

L'*anguille* de Cayenne a quelque raport avec la torpille: on ne sauroit la toucher sans ressentir un mouvement forcé & involontaire.

On appele *anguille* de sâble un petit poisson de la longueur du doigt, dont le dos est blanc & le ventre argenté: ce poisson est commun en Angleterre. Soit pour éviter les grands poissons, soit par un instinct de la nature, il quite quelquefois l'eau pour se cacher dans le sâble; c'est-là qu'on le saisit avec des bâtons faits en forme de pincetes.

En général l'*anguille* est un mêts très-agréable; mais sa chair est difficile à digérer, & contraire aux estomacs délicats; elle est plus saine quand elle est rôtie, parce qu'elle est dégagée de son phlegme visqueux. On pêche de diverses manieres ce poisson.

Pêche des anguilles *à la nasse.*

La nasse est un filet connu qu'on tend à la décharge d'une vanne de moulin; ou bien on fait une haie dans une riviere peu profonde avec des claies qu'on arrête avec des pieux. On met les claies en triangle, & dans le fond on laisse un espace pour faire couler l'eau de la largeur de l'embouchure de la nasse: cela fait, on enfonce la nasse dans l'eau; on l'atache à la haie dans l'endroit de l'ouverture, & on fait en sorte que l'eau passe par-dessus. Ces préparatifs se font le soir; le lendemain matin on revient, & toutes les *anguilles* qui ont suivi le courant de l'eau se trouvent prises.

Pêche des anguilles *à la ligne dormante.*

Prenez plusieurs hameçons d'acier, longs d'un pouce, & réunis chacun à une boucle: atachez à chaque hameçon des ableres ou plutôt de petites lamproies: quand tous ces arangemens sont faits, vous prenez une longue corde, vous l'étendez au bord de l'eau; & vous y liez toutes les ficeles de maniere qu'il y ait près de deux pieds d'intervalle entr'elles; après cela vous atachez un des bouts à un piquet, vous munissez l'autre d'une pierre & vous jetez le dernier aussi loin qu'il vous est possible: il faut faire en sorte que cette ligne soit tendue dans un lieu dégagé de bois & d'herbes, & quand elle a été la nuit dans la riviere, elle se trouve le lendemain chargée de poissons.

On atache aussi quelquefois à ces hameçons de grôs vers de terre: les *anguilles* qui en sont friandes y accourent, & dévorent leur proie; leur voracité fait remuer le cordeau, & alors on le tire à soi avec son poisson.

Pêche des anguilles *à la main.*

Il suffit de tenir une composition faite avec huit drachmes de scolopendre de mer, autant de squilles & une drachme de jugioline, mêlées ensemble: on prétend que c'est un secret infaillible pour les attirer & les prendre à la main.

Pêche des anguilles *à la fouane.*

La fouane est un instrument particulier à cette pêche: on se promene le long de la riviere, & on fiche l'instrument au fond de l'eau, en remuant de côté & d'autre, comme pour faire sortir le poisson: si la fouane est maniée par une main industrieuse, & qu'il y ait des *anguilles* aux lieux où on la fait agir, elles se prenent entre les branches, & on en tire quelquefois deux ou trois d'un seul coup: on doit cette méthode au solitaire inventif.

Le secret suivant n'est sans doute qu'une imitation de la pêche à la fouane. On prend du sarment dont on fait une javele que l'on noue par les deux bouts; on la jete ensuite au fond de l'eau avec une grôsse pierre ou un pieu auquel on l'atache & on ne la retire que la nuit suivante:

suivante : on y trouve souvent des *anguilles* entrelâcées : ce poisson se trouve pris par les dents qu'il n'a pu retirer du sarment après l'avoir mordu.

Anguille de mer ; excellent poisson de mer, qui a beaucoup de raport avec l'*anguille* de riviere. On en pêche beaucoup dans la basse Bretagne. Il est plus connu sous le nom de congre.

ÂNON ou ÉGREFIN. Ce poisson est communément de la grandeur d'un pied. Il a le dos brun tirant au bleu, & cette partie est bordée par une raie longitudinale, qui est noire ; les pêcheurs joignant à cela les taches, ont comparé cette espece de croix à celle qu'on approche sur le dos & les côtés des ânes, ce qui les a engagés à nommer ce poisson *ânon*.

L'extrémité des ailerons, sur-tout de celui de la queue, est d'une couleur plus brune que le reste.

La membrane branchiale excede l'opercule en dessous vers la gorge, & a six ou sept rayons ou côtes.

La vésicule du fiel est petite, placée le long de l'estomac qui est long, & au dessous on aperçoit beaucoup d'appendices vermiculaires.

Les nervures des ailerons & des nageoires sont assez fortes & sensibles du côté où elles sont plus longues ; mais ensuite elles deviennent plus courtes, & sont si fines qu'il n'est pas possible de les compter.

L'*ânon* ou *égrefin* se trouve rarement dans la Manche ; il est plus commun dans la mer d'Allemagne où l'on en prend toute l'année de médiocre grôsseur ; cependant il en paroît quelquefois l'été de petits bancs dans la Manche, mais ils ne sont pas grôs & sont peu estimés ; on fait plus de cas de ceux qu'on voit à Dunkerque, depuis novembre jusqu'en février, où on les prend soit avec des filets, soit avec des haims.

Les pêcheurs basques disent qu'il n'est pas fort abondant sur les côtes de Saint-Pierre, de Miquelon & de Port-à-Choix ; mais qu'à l'île Royale il y en a de grands comme des morues.

Comme ce poisson se nourit de petits crabes, on le trouve fréquemment dans les roches ; sa voracité fait qu'il mord avidement à l'hameçon, ce qui désespere les pêcheurs, qui aimeroient beaucoup mieux prendre de la morue fraîche. Ce poisson chasse le hareng, & quand il s'en est nouri pendant quelque temps, il est gras & très-bon.

Les chiens & les âtcans lui font la guerre, & le forcent à se retirer dans des anses où l'on peut en prendre une grande quantité.

Quand les pêcheurs de morue manquent de capelans & de harengs, ils amorcent leurs haims avec de petits *égrefins*.

Quand on prend de grands *égrefins* sur les bancs, on les sale comme la morue ; mais ils sont beaucoup moins estimés, leur chair devenant très-dure en se desséchant ; aussi ne se vendent-ils qu'avec le rebut.

Les petits qu'on prend dans la Manche avec le hareng, se mettent dans les mêmes paniers, & se vendent sans distinction.

On les apprête aussi dans les cuisines comme le merlan ; quelques-uns le trouvent très-bon, & l'estiment le meilleur poisson de son genre ; d'autres donnent la préférence au merlan, & peut-être cette variété de sentimens vient-elle des différentes nouritures qu'ils ont rencontrées.

APÂT. On nomme ainsi toute substance dont les poissons sont friands, & qu'on emploie pour les attirer dans un filet ou dans un lieu. On en garnit les haims.

APÂT DE FOND. On nomme ainsi des apâts qui tombent au fond de l'eau & qui attirent le poisson dans un endroit.

APHIE ; poisson de mer de la grôsseur du petit doigt & d'une couleur blanchâtre. On le nomme *nonnata* sur la côte de Gênes : les poissons de cette espece se rassemblent en très-grande quantité dans l'écume de la mer, & ils s'entrelâcent fortement les uns avec les autres.

APPELET. On appele piece d'*appelet* une corde garnie de lignes ou empiles & d'haims. En joignant au bout les unes des autres plusieurs pieces d'*appelets*, on forme une tessure.

APPÉTITS ; harengs préparés en demi-apprêt, peu salés & fumés, qui sont plus estimés que les harengs saurs.

AQUERESSES ; ouvrieres qui garnissent les haims d'apâts ; elles sont aussi chargées de réparer les lignes & les empiles qui sont rompues & de mettre les haims à la place de ceux qui sont perdus.

ARAIGNÉE DE MER ; petit poisson qu'on nomme encore *bodereau* ou *bois de roc*. C'est un poisson de trois à quatre pouces de longueur, qu'on trouve assez fréquemment dans les ports

de la Manche, sur-tout pendant les mois de juin & juillet; il est absolument semblable à la vive, sa tête paroît seulement un peu plus grôsse par comparaison à la petitesse de son corps. Ces poissons sont un très-bon manger; la piquure de leur aiguillon occasione, comme celle de la vive, de grandes douleurs.

ARBRE À ENIVRER LES POISSONS. Cet arbre tire son nom de l'effet singulier qu'il produit; il croît aux Antilles & égale en grandeur le poirier; ses feuilles sont assez semblables à celles des pois communs, mais plus épaisses; son bois est jaûne & dur. On prend l'écorce des racines de cet arbre; on la pile, on la réduit comme du tan, on la met dans des sacs: quand on veut pêcher on met les sacs dans l'eau & on les agite; toutes les particules d'écorce qui s'en détachent se répandent, & le poisson qui avale continuélement de l'eau pour en tirer sa nouriture & pour en extraire de l'air, est enivré par ces corpuscules; il bondit sur les eaux, nage sur le dos, de côté & de travers, & vient se jeter sur le rivage en cherchant à fuir cette mer empoisonée; on prend alors facilement quantité de grôs & de menu poisson & même des tortues.

ARRAIN-GORRIA. Le poisson que les Basques nomment ainsi, est de mer. Il y a de ces poissons qui ont un pied & demi de longueur, & de plus petits qui n'ont que cinq pouces. Ce poisson demi-plat a les opercules des ouïes de couleur nacrée; le dessus de la tête & du corps de couleur changeante; de sorte qu'en le considérant en différens sens, on y aperçoit du rouge, du bleu & des reflets de nacre, qui çà & là tirent à l'or ou à l'argent. Le dessous du ventre est blanc avec des reflets argentés: sa gueule est petite, garnie de petites dents; ses ieux sont grands. Il a sur le dos un grand aileron qui regne depuis l'aplomb de l'articulation des nageoires branchiales, jusque près l'origine de l'aileron de la queue; les douze premiers rayons du côté de la tête sont épineux, les autres sont flexibles; l'aileron de derriere de l'ânus n'a que 10 à 12 lignes d'étendue à son atache au corps: il n'y a que les trois premiers rayons du côté de l'ânus qui soient piquans. L'aileron de la queue est fendu, & les deux parties sont assez écartées l'une de l'autre; on aperçoit une teinte rouge, surtout vers les bords: il a une nageoire derriere chaque ouïe, & deux petites sous le ventre, dont le premier rayon est piquant. Ce poisson n'est pas fort abondant sur les côtes des Basques. C'est le même poisson qu'on nomme *brême de mer* sur les côtes de haute-Normandie.

ARGENTINE; petit poisson, du genre des saumons & des truites, qui se pêche sur les côtes de Languedoc.

ARONDELE; corde garnie de lignes latérales, qui porte des haims, & qu'on fixe sur le sable par de petits piquets.

AVALOIRE; digue établie sur une riviere pour prendre des saumons.

AUBUSSEAU. On pêche en Poitou & en Aunis ce petit poisson, qui a 3 à 4 pouces de longueur. Ses écailles ou sa peau sont argentées, excepté au dos où il y a une bande d'environ trois lignes de largeur d'un bleu clair & brillant qui regne dans toute la longueur du poisson. La mâchoire inférieure qui excede la supérieure, forme un crochet qui se recourbe en en-haut. Ce poisson est assez bon à manger quand il est frit.

De la pêche des aubusseaux.

Tous ces petits poissons se prenent en Poitou & en Aunis, avec un filet qu'on tend en courtine sur les vases. Pour tendre le filet & prendre le poisson, les pêcheurs se portent sur les vases avec un petit bateau ou une espece de traîneau qui glisse sur la vase; avec ces petits traîneaux qu'il nomment *acons*, ils s'éloignent quelquefois de la côte de plus d'une lieue; & lorsque leur pêche est abondante, ils marinent de ces petits poissons.

AVEN; sorte de pêche connue en Languedoc, & qui tient en quelque sorte le milieu entre toutes les différentes façons de pêcher. Voici comme on pratique cette pêche *dans les étangs salés* des environs de Cette. Un pêcheur se met pendant la nuit dans un très-petit bateau qu'il conduit avec deux avirons; il prend avec lui plusieurs roseaux, auxquels sont atachés des lignes faites d'un fil de chanvre délié, c'est ce qu'ils nomment *aven*. À l'extrémité de ces lignes sont empilés de petits haims qu'ils amorcent de chevretes ou de pates de crustacées: le pêcheur, assis dans le bateau, passe sous chacune de ses cuisses une ou deux des cannes ajustées comme nous venons de le dire, & il conduit tout doucement son bateau, en ramant de façon qu'il n'agite l'eau que le moins qu'il est possible: c'est en cela que consiste principalement l'adresse des pêcheurs. Il a encore l'habitude de s'apercevoir lorsqu'un poisson a saisi un apât, à l'impression que le roseau fait à la cuisse qui porte dessus; & afin d'éviter que quelque poisson ne lui dérobe sa proie, il le retire promptement dans son bateau: cette pêche qui, suivant l'exposé que nous venons de faire, paroît n'être qu'un amusement, ne laisse pas d'être avantageuse.

AUMÉES, ou *hamaux*, nappes à grandes mailles, faisant partie des traimaux.

AUSSIERE; corde faite avec plusieurs faisceaux de fils commis ensemble, & roulés les uns sur les autres. On appele aussi en Provence *aussiere* une bordure de filets qu'on atache au bout des filets déliés.

AXOLOTI; poisson fort singulier qui mériteroit d'être mieux connu, si ce qu'en racontent certains voyageurs est vrai. On trouve ce poisson dans le lac du Mexique. Il a, disent-ils, quatre pieds comme le lézard, point d'écailles, une matrice comme la femme, & le flux menstruel. Sa chair a le goût de l'anguille.



BABILLARD ; espece de poisson de la Méditerranée, peu différent de la petite sole, & qui fait toujours du bruit : ce qui l'a fait nommer en latin *linguicula* & *multiloquax*.

BACHE TRAÎNANTE ; filet en manche qu'on traîne sur les sables dans des endroits où il y a peu d'eau, pour prendre de la menuise ou du frai.

BACHOTE ; espece de baquet qu'on emplit d'eau, & qui sert à transporter à dos de cheval, une petite quantité de poissons d'eau douce en vie.

BAGRE ; sorte de poisson de riviere, barbu & armé d'aiguillons, qu'on trouve dans les fleuves du Brésil ; on donne encore le nom de *bagre* à un poisson dont la mer de Siam est remplie. Il ressemble à nos rougets. Ce poisson se laisse facilement prendre avec la ligne, & l'on dit qu'il jete un cri ou plutôt un son produit par l'air exprimé de ses ouïes.

BALAOU ; espece d'anguille des Indes occidentales. Ce poisson long & menu se trouve abondament à la Martinique. Il a le bec alongé dont l'extrémité d'un très-beau rouge est solide & dure comme le bec d'un oiseau. Le corps de ce poisson est transparent. Une bande ou raie d'un bleue verdâtre regne depuis l'ouïe jusqu'à la queue. Ses écailles sont fines & très-délicates. Sa chair est ferme, & d'un bon goût. On le pêche au flambeau avec un rets autour d'un cercle.

BALEINE. C'est le plus grand de tous les animaux connus.

La *baleine* semble un colosse organisé ; son sang est très-chaud : elle respire comme les animaux terrestres, par le moyen des poumons, & voilà pourquoi elle ne peut rester sous l'eau : elle est vivipare, & son lait sert à nourir ses petits : elle a sur la tête une ou deux ouvertures, nommées *évents*, qui lui servent à rejeter l'eau qu'elle a avalée en trop grande abondance.

Cet animal a des nageoires d'une structure & d'une force proportionée à sa masse. Les nageoires des vrais poissons sont composées d'arêtes jointes les unes aux autres par des membranes fort minces. Les *baleines* ont à leur place des os articulés, figurés comme ceux de la main & des doigts de l'homme, & qui sont mis en mouvement par des muscles vigoureux. La *baleine* a en outre une queue large & épaisse, couchée horizontalement sur l'eau pour diriger sa course, & modérer sa descente, afin que l'énorme poids de son corps ne se brise pas contre les rochers quand elle veut plonger.

La *baleine* s'abaisse dans les eaux ou s'éleve à son gré. Du fond de sa gueule part un grôs intestin d'une telle largeur qu'un homme y passeroit tout entier : cet intestin est un grand magasin d'air qu'elle porte avec elle ; par ce moyen elle se rend plus légere ou plus pesante, selon qu'elle l'ouvre ou qu'elle le comprime pour augmenter ou pour diminuer la quantité d'air qu'il renferme.

La couche énorme de graisse qui envelope les *baleines*, allege beaucoup la masse de leurs corps. D'ailleurs cette envelope de graisse tient l'eau à une distance convenable du sang, & par-là le poisson conserve sa chaleur naturele.

On a vu des *baleines* qui avoient jusqu'à cent cinquante, ou même deux cents pieds de long ; quelques voyageurs prétendent *même* qu'il en existe dans les mers de la Chine qui ont encore beaucoup plus de longueur.

Les premieres *baleines* que l'on a pêchées dans le Nord étoient plus grandes que celles que l'on pêche maintenant, sans doute parce qu'elles étoient plus vieilles. Ces animaux dorment volontiers sur la surface des eaux, quand la mer est calme : on ignore la durée de leur vie.

Le mâle de la *baleine* a une verge de six pieds de long, elle est renfermée en dedans du corps & cachée comme dans un foureau ; l'acouplement des *baleines* se fait de façon que le mâle & la femele se laissent tomber perpendiculairement sur leur queue. Ils s'approchent en se tenant suspendus dans l'eau, & se serrent l'un contre l'autre avec leurs nageoires qui font l'office de bras.

La mere porte son fruit neuf ou dix mois ; son petit à sa naissance a plus de dix pieds de longueur, & est pour le moins de la grôsseur d'un taureau. La *baleine* en a un soin particulier ; elle l'emporte par-tout avec elle lorsqu'on

la poursuit, le serre étroitement avec les nageoires, & ne l'abandone pas, même quand elle se sent blessée. Quand elle se plonge au fond de l'eau, elle pouroit rester plus d'une demi-heure sans revenir prendre l'air, mais elle remonte beaucoup plutôt, parce qu'elle sent que son petit ne peut rester si long-temps sous l'eau sans respirer.

Les petits tetent pendant un an; ils sont alors extrêmement gras, & donnent cinquante toneaux de graisse: quand ils ont deux ans, ils n'en donnent plus que vingt-huit: après ce temps on ne sait leur âge que par la longueur de leurs barbes.

La *baleine*, mal-gré l'énormité de sa taille, ne se nourit que d'insectes & de menus poissons, tels que les merlans & les anchois, & mal-gré cela elle engraisse beaucoup plus que les autres animaux.

Il n'est pas rare de voir sur son corps des plantes, des coquillages, ou autres animaux testacés qui s'y sont atachés.

Anderson décrit jusqu'à quinze especes de *baleines*. Il y en a qui n'ont point de dents, & qui n'ont que des barbes, d'autres n'ont que des dents: on les divise en *baleines à tuyaux* & *baleines à narines*, ou bien en *baleines à dos uni* & *baleines à dos raboteux*: au reste voici les principales especes.

Baleine de Groënland.

Sa tête est fort massive, elle fait un tiers de la pesanteur totale du corps de l'animal, & on prétend qu'elle parvient jusqu'à la longueur de soixante & dix pieds.

Cette *baleine* ne se trouve que dans les abymes inaccessibles du Spitzberg: lorsqu'elle est couchée sur le côté, elle donne des coups de queue terribles, capables de submerger un navire. C'est un spectacle formidable de voir la rapidité avec laquelle ce colosse fend les flots à l'aide de sa queue qui lui sert de rame.

La peau de ce poisson est de l'épaisseur d'un doigt & recouvre immédiatement la graisse qui a huit ou dix pouces d'épaisseur: la mâchoire d'en-haut est garnie des deux côtés de fortes barbes qui s'ajustent obliquement dans celles d'en-bas comme dans un foureau; ces barbes sont garnies du côté de leur tranchant de plusieurs appendices qui servent en partie à empêcher les levres & la langue d'être coupées par les barbes, & en partie à prendre & à contenir comme dans un filet les insectes que ce poisson attire pour sa nouriture, qu'il écrase entre les feuilles de ses barbes; il y a quelques-unes de ces barbes qui ont plus de huit pieds de longueur.

La langue de ce poisson n'est presque qu'un gros morceau de graisse dont on peut remplir plusieurs toneaux: ses ieux ne sont pas plus grands que ceux d'un bœuf, & contre l'économie animale des autres poissons, ils sont revêtus de sourcils & de paupieres.

La *baleine du Groënland* se tient volontiers cachée sous les glaces; mais comme elle ne sauroit vivre long-temps sans respirer, elle choisit des quartiers de glaces qui sont de temps en temps traversées par la lumiere, & elle la rompt par intervalles pour jouir d'un nouvel air.

Narwal.

On l'appele aussi *licorne de mer*, & elle se trouve encore dans les mers du Groënland; elle ressemble par sa forme alongée à l'esturgeon: & sa longueur est tout au plus de quarante pieds

Elle ressemble à la *baleine* que nous venons de caractériser, en ce qu'elle est vivipare, qu'elle choisit les mêmes alimens & qu'elle a aussi deux trous sur la tête, par où elle rejete l'eau qu'elle a avalée.

Ce qui la distingue, c'est une tête armée d'une dent en spirale qui a plus de sept pieds. Cette dent est formée de fibres plus déliées que celles de l'ivoire, elle a aussi plus de pesanteur & de solidité.

Cette dent lui sert à rompre les glaces quand elle veut venir sur la surface de la mer pour y respirer; elle est redoutable aux navires où elle peut faire tout d'un coup une voie d'eau. On trouve une grande quantité de ces dents sur les côtes d'Irlande & du détroit de Davis.

La licorne qui n'a qu'une dent, ne peut rien mâcher de dur; elle est obligée de s'en tenir à sucer des insectes de mer: on en a cependant vu que la nature avoit armé de deux dents.

Le *narwal* n'est pas confiné dans les mers du nord, on en trouve quelquefois dans la mer des Indes & autour de l'Afrique & de l'Amérique; mais ce sont probablement des especes différentes.

Le *narwal* est l'ennemi de la *baleine* du Groënland, & lui livre quelquefois des combats.

Cachalot.

Le *cachalot* est une petite *baleine* armée de dents: il y en a de deux sortes; les uns sont ver-

dâtres, & ont un crâne dur & osseux par-dessus le cerveau : les autres sont gris sur le dos, & leur cerveau n'est recouvert que d'une forte membrane.

Ce poisson habite ordinairement vers le Cap-Nord. Un capitaine de vaisseau assure avoir vu arriver un jour du côté du Groenland une grande troupe de pareils poissons, à la tête de laquelle il y en avoit un de cent pieds de long, qui paroissoit être leur roi : à l'aspect du vaisseau, le dernier fit un bruit terrible en souflant l'eau, & à ce signal toute la troupe se sauva avec précipitation.

Ces especes de *baleines* sont plus agiles que la vraie *baleine* du Groënland, & plus sauvages, aussi leur pêche est-elle beaucoup plus difficile.

La tête du *cachalot* est énorme à proportion de son corps. Elle contient dans sa vaste capacité une quantité étonante de ce blanc de baleine, dont on a fait un médicament utile au genre humain, & sur-tout nécessaire dans un climat aussi rude que celui du nord, où les maux de poitrine sont si fréquens.

C'est dans le cervelet qu'on trouve cette huile qui a la clarté & la blancheur du lait : on en tire quelquefois jusqu'à sept ou huit toneaux.

C'est dans l'autre partie du cerveau que se trouve le sperme de *baleine*. Il est distribué comme le miel dans une ruche par petites cellules ; on en tire souvent jusqu'à onze petits toneaux ; il passe par un grôs vaisseau, qui s'étend le long de l'épine du dos jusqu'à la queue ; ainsi ce sperme n'est autre chose que la moële de l'épine.

Le *cachalot* encore plus que les autres *baleines*, a pour ennemi mortel un insecte de six à sept pouces de long, qu'on nomme pou de *baleine*. Cet insecte est armé d'une coquille à six pans dont les deux extrémités forment une ouverture par où il passe ses bras, avec de longs poils qui lui servent à piquer la *baleine*, & à se nourir de sa graisse. Il se loge vers le membre génital, & sous les nageoires.

Épée de mer de Groënland.

C'est une petite *baleine* qui n'a que dix ou douze pieds de long, & qui est d'une agilité étonante. Ses deux mâchoires sont armées de petites dents pointues ; elle porte sur le bas du dos une espece d'épée, d'où lui est venu son nom ; cette épée a trois ou quatre pieds de haut, & ressemble plutôt à un pieu pointu qu'à un sâbre. Le poisson s'en sert pour s'arrêter dans sa course & pour en arrêter la rapidité.

L'épée de Groëland est comme le narwal, un des ennemis de la *baleine* : il va avec d'autres l'ataquer de tout côté ; ils lui arrachent avec leurs dents des lanieres entieres, jusqu'à ce que la *baleine*, étant échauffée, ouvre sa gueule, & en fasse sortir sa langue : ces poissons s'élancent aussi-tôt sur cette nouvele proie, & s'étant introduits dans la gueule de leur ennemie, ils lui arrachent toute la langue. Voilà pourquoi des marins ont quelquefois trouvé sur le rivage des *baleines* mortes qui n'avoient point de langues.

Espadon ou poisson à scie.

L'espadon est encore rangé au nombre des ennemis de la *baleine*, quoiqu'il en soit une espece particuliere : sa tête est armée d'une défense osseuse, longue, plate & pyramidale ; on lui a donné souvent le nom de *poisson à scie*, *d'épée de mer*, de *béron de mer*, & de *poisson empereur* : il est plus connu sous le nom d'*espadon*.

L'espadon porte au devant de la tête un'espece d'épée ou de scie dentelée des deux côtés ; cette scie est longue d'une aune, recouverte d'une peau dure, & armée de piquans en forme de dents, plats & tranchans.

Quoique l'espadon n'ait que neuf ou dix pieds de longueur, il se rend formidable à la *baleine* ; il la poursuit sans relâche : la *baleine* qui n'a que sa queue pour défense, tâche d'en fraper son ennemi : si elle l'atrape, elle l'écrase d'un seul coup ; mais l'espadon plus agile évite ordinairement le coup mortel : à l'instant il bondit en l'air, retombe sur la *baleine*, & tâche non de la percer, mais de la scier avec les dents dont sa scie est armée : la mer est bientôt teinte du sang qui sort des blessures de la *baleine*.

Marsouin.

Il n'a pas plus de huit pieds de long, sa tête a la forme d'un museau de cochon ; sa gueule est garnie par le haut & par le bas de petites dents pointues : sa queue est horizontale & taillée en faucille.

Il y a plusieurs sortes des marsouins, l'une porte le nom de *pourfille*, se trouve dans toutes les mers, & est bonne à manger : une autre s'appele moine de mer, parce qu'elle est revêtue d'une espece de coqueluchon.

Ce poisson est difficile à atraper à cause de son agilité : on le prend quelquefois sur les côtes, quand sa gourmandise le porte à poursuivre un banc de harengs : le marsouin est une des principales nouritures des Islandois.

Dauphin.

On met le dauphin au rang des *baleines* ; il ressemble beaucoup au marsouin : ses deux mâchoires sont armées de petites dents pointues, dont les deux rangs s'enchâssent les uns dans les autres ; il a cinq ou six pieds de long ; il nage & poursuit sa proie avec tant de vîtesse qu'on le nomme *fleche de mer* : sa chair ressemble à celle du bœuf, mais elle est de mauvaise odeur & de difficile digestion.

Ce poisson vit ordinairement vingt-cinq à trente ans ; il paroît dans toutes les mers : les Grecs disent qu'il fait des émigrations, qu'il va de la Méditerranée vers le septentrion, qu'il reste quelque temps au Pont-Euxin, & qu'il revient ensuite d'où il est parti : le dauphin poursuit le poisson volant & s'en nourit.

L'antiquité a toujours supposé dans le dauphin un grand amour pour l'homme : du moins il ne cherche point à lui faire de mal, & l'on dit même que dans certains ports de mer, il se mêle avec les nageurs, & semble jouer avec eux.

Pêche de la baleine.

De toutes les pêches qui se font sur l'Océan, la plus périlleuse & la plus lucrative est celle de la *baleine*. Les Basques sont les premiers qui l'aient entreprise : ce sont eux qui ont enhardi aux différens détails de cette pêche, les *peuples maritimes de l'Europe*. Les Hollandois toujours habiles à profiter des découvertes étrangeres & à les perfectioner par les leurs, se sont formés à cette pêche qui est devenue avec le temps un des objets les plus importans de leur commerce ; ils y emploient trois à quatre cents navires & plus de trois mille matelots ; & ce peuple industrieux est le seul qui fournisse à l'Europe l'huile & le savon de *baleine*.

La premiere pêche de la *baleine* s'est faite sur les côtes du Groenland & vers le Spitzberg ; les vaisseaux y arivoient au mois de juillet, & en partoient à la fin d'août : cependant dans cette saison même on trouve quelquefois dans ces mers des morceaux de glace, de l'épaisseur de soixante-dix ou quatre-vingts brasses. Ces montagnes de glace sont si mobiles, que dans des temps orageux, elles suivent la course d'un vaisseau comme si elles étoient entrées dans le même sillon ; & il y en a de si grôsses, que leur superficie au dessus de l'eau, surpasse l'extrémité des mâts les plus élevés : le danger d'une telle navigation a diminué l'ardeur de la pêche sur les côtes du Groenland.

C'est dans le détroit de Davis que se trouve en abondance la *baleine* dont les Hollandois font l'objet de leur commerce : on la pêche dans le mois de février & de mars ; après ce temps, elle se retire vers les côtes occidentales de l'Amérique. Les *baleines* qu'on trouve dans le détroit de Davis, ont soixante-dix pieds de long ; elles sont très-difficiles à harponer ; parce qu'elles plongent & revienent alternativement sur l'eau ; elles sont aussi maintenant plus rares dans ces parages, parce qu'il y a plus d'un siecle & demi qu'elles y sont ataquées par les Hollandois, & d'autres nations rivales.

On charge de vivres pour neuf mois les vaisseaux qui partent pour la pêche de la *baleine* ; ils les vont poursuivre jusque sur les côtes de l'Amérique ; & cette pêche dure jusqu'à la fin du mois d'août. Les pêcheurs les plus timides & les moins expérimentés se contentent de faire la pêche vers l'île de Finlande ; mais les *baleines* qu'on y trouve sont de très-petite taille.

Avant de voir comment les peuples policés font cette pêche formidable, voyons comment s'y prenent les sauvages : c'est ici où l'on voit les forces de la simple nature joûter contre toute l'industrie des Européens.

Quand les sauvages de l'Amérique aperçoivent une *baleine*, ils se jetent à la nage, vont droit à elle, & se jetent adroitement sur son cou, en évitant ses nageoires & sa queue.

Lorsque la *baleine* a lancé son premier jet d'eau, le sauvage prévient le second, en mettant un tampon de bois qu'il enfonce à grands coups de masse dans un des naseaux de la *baleine* : celle-ci se plonge aussi-tôt, & entraîne avec elle le sauvage, qui la tient fortement embrassée ; la *baleine* qui a besoin de respirer, remonte sur l'eau, & donne le temps au sauvage de lui enfoncer un second tampon dans l'autre naseau, ce qui l'oblige de se replonger dans le fond de la mer, où elle étoufe, faute de pouvoir faire évacuation de ses eaux pour respirer.

Nos Européens ont moins de courage que les sauvages, mais ils ont plus d'adresse. Dès qu'un bâtiment est arivé dans le lieu où doivent passer les *baleines*, un matelot placé au haut de la hune en vedette, avertit dès qu'il voit une *baleine*. Les chaloupes partent à l'instant. Le plus hardi & le plus vigoureux des pêcheurs, armé d'un harpon de cinq ou six pieds de long, se place sur le devant de la chaloupe & épie le moment de le lancer à propos.

La *baleine* a l'ouïe extrêmement fine ; comme ce poisson multiplie très-peu, la nature le dédomage de son peu de fécondité, en l'aver-

tissant à temps des piéges continuels que lui tendent les habitans de la terre & les monstres de la mer ; on n'aperçoit au dehors aucun vestige d'oreilles ; mais on découvre sous l'épiderme, derriere l'œil, un conduit par lequel le son circule jusqu'au tympan : c'est par ce conduit que les marins introduisent leurs crochets ; il faut donc beaucoup d'adresse aux pêcheurs pour frapper une *baleine* sans qu'elle se dérobe au coup qu'on lui prépare : cependant on lance souvent le harpon avec adresse, & la *baleine* blessée se débat, donne des coups terribles avec sa queue & ses nageoires, & quelquefois tue le harponeur, & renverse la chaloupe.

Lorsque le harpon a bien pris, on file à l'instant la corde à laquelle il tient, & la chaloupe suit. Quand la *baleine* revient sur l'eau pour respirer, on tâche d'achever de la tuer, en évitant avec soin les coups mortels de sa queue & de ses nageoires. Le bâtiment toujours à la voile suit de près, afin d'être à portée de mettre à bord la *baleine* harponée. Lorsqu'elle est morte, on l'attache aux côtés du bâtiment, avec des chaînes de fer. Aussi-tôt les charpentiers se mettent dessus avec des botes qui ont des crampons de fer aux semelles dans la crainte de glisser ; ils enlevent le lard de la *baleine* suspendue, & on le porte à l'instant dans le bâtiment, où on le fait fondre.

Les Hollandois qui craignent l'accident du feu dans leurs vaisseaux, transportent les bariques de graisse dans leur pays pour la faire fondre. Pour les Basques, ils sont plus hardis ; aussi leur profit est triple de celui des Hollandois.

Quand on a enlevé la graisse, on retire les barbes ou fanons qui sont cachés dans la gueule. L'huile sert à brûler à la lampe, à la composition du savon, à la préparation des laines, au mélange des couleurs de la peinture, & à la fabrique d'un mastich précieux aux sculpteurs & aux architectes. Les fanons de la *baleine* servent à faire des busques, des parasols, des corps, & mille autres ouvrages.

BALISES ; signaux qu'on met sur les écueils, auprès des attirages, pour qu'on puisse les éviter. Les pêcheurs appelent aussi *balises* une bouée qui indique où est établi un filet par fond, pour le retrouver plus aisément.

BALISTE ; sorte de poisson, dont le caractere est d'avoir le corps comprimé, couvert d'écailles soudées, la tête très-petite & pareille à celle d'un cochon ; huit dents à chaque mâchoire ; l'ouverture des ouies latérale, linéaire.

BALLE (traîner la). On nomme ainsi une pêche qui se fait avec une ligne garnie dans sa longueur de petites baguettes dites *balnettes*, à l'extrémité desquelles sont empilés des haims ; & cette ligne est terminée par une balle ou petit boulet qui la fait caler.

BAMBELE ; poisson du genre des carpes, qui n'a que six ou sept doigts de longueur. Il est remarquable par une caroncule jaune, rougeâtre, qui se trouve à la jointure de ses nageoires ; par une ligne brune, qui va obliquement de la tête à la queue, & par l'iris de ses ieux, qui est de couleur d'or safrané. On trouve ce poisson particuliérement dans le lac du Zurich.

BANC DE POISSONS, se dit d'une multitude de poissons qui vont par troupes ; ce qui est propre aux poissons de passage.

BANC D'HUITRES, de moules, ou d'autres coquillages, est une multitude de ces crustacées, qui forment des lits quelquefois fort étendus, & qui ont plusieurs pieds d'épaisseur.

BANDINGUES ; lignes qu'on attache à la tête d'un filet qu'on tend à la basse eau, & qu'on enfouit dans le sable par l'autre bout, pour faire une espece d'étai qui empêche le filet de se renverser quand la mer se retire.

BANNETON, est une espece de cofre fermant à clef, que les pêcheurs construisent sur les rivieres pour y pouvoir garder leur poisson, il est percé dans l'eau & sert de réservoir. On dit aussi *bascule* ou *boutique*.

BAR. Le *poisson connu sous ce nom au Sâbles* d'Olonne, se nomme *loubine* à Noirmoutier, *loup* à Tréguier, à Lannion & en beaucoup d'autres endroits ; en Provence *dréligny*, & dans la Gironde *brigne*. Quoi qu'il en soit de ces différentes dénominations, c'est un poisson très-estimé quand il est un peu gros & qu'il a été pêché sur un bon fond : malheureusement, à cause de la délicatesse de sa chair, il se corrompt promptement. Il est bon de prévenir qu'il ne faut pas confondre ce poisson, qu'on nomme *loup marin* en plusieurs endroits, parce qu'il est vorace, avec un amphibie auquel on donne le même nom. Pour la forme du corps, ce poisson peut être comparé aux saumons ; quelquefois on en a pris qui pesoient plus de trente livres ; & l'on assure que sur les côtes de Picardie & de Caux, on en prend qu'on nomme *hauts-bars*, qui ont deux ou trois pieds de longueur sur huit à dix pouces de circonférence. On en trouve assez abondament sur les Sâbles de Concarneau, d'Audierne, de Dournenez, du Conquet, de Châteaulain, &c.

Ces poissons nagent volontiers à la surface de l'eau, & se plaisent à l'embouchure des rivieres,

tes, dans lesquelles même il y en a qui remontent.

Le *bar* n'est pas un poisson de passage, néanmoins la vraie saison de le pêcher est dans les mois d'août, septembre & octobre, quand ils se rassemblent par troupes dans les anses où il se rend quelque ruisseau d'eau douce; en ce cas, on en enveloppe quelquefois un nombre avec des filets d'enceinte. On en trouve dans les parcs, les filets tournans, & l'on en prend entre les roches avec des filets traversans ou avec la saine à la traîne: pour cela on fixe un bout du filet à terre, & on traîne l'autre avec un bâteau: les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en carré; la tête est garnie de flotes de liége, & il n'y a point ou peu de lest au pied, le poids du filet suffisant pour le faire caler; & comme on ne se propose que de prendre des poissons qui nagent entre deux eaux, on ne cherche point que le filet porte sur le fond. On tend ces filets d'enceinte ou étentes, lorsque la mer commence à perdre; & quand l'eau est tout-à-fait basse, on trouve le filet à sec avec les poissons qui se sont maillés, & ceux qui se sont embarassés dans les replis des filets. On dit que le *bar* ne mord point aux haims; néanmoins on en prend avec les haims quand on les amorce avec des vers de mer ou de terre, même avec les crabes qu'on nomme *poltrons*. Ce poisson a beaucoup d'arêtes; sa chair passe pour être plus délicate même que celle du mulet: ainsi il est fort bon quand on l'a pêché sur un bon fond de sable.

BARBEAU. Ce poisson est commun dans plusieurs rivieres. Il respire l'eau & la rejete avec beaucoup de force, de sorte qu'il la fait bouilloner, peut être parce que l'ouverture de ses ouïes est petite, ce qui fait probablement qu'il vit quatre ou cinq heures hors de l'eau. On en prend qui ont depuis un pied jusqu'à deux pieds & demi de longueur.

Sa tête est assez longue; elle est aplatie en dessus, de couleur olivâtre, peu charnue; les côtés sont dorés; en général elle est taillée en coin fort mousse. Les ieux sont saillans, pas fort grands, un peu ovales; la prunelle est noire; l'iris nacré avec des reflets couleur d'or: on remarque au crâne une bosse au dessus des orbites, & une au dessus de l'ouverture des narines. La mâchoire supérieure excede assez considérablement l'inférieure; le museau est cartilagineux & fort charnu; la mâchoire supérieure est acompagnée latéralement de deux filets cartilagineux pointus, sur lesquels, principalement au jeune poisson, est un vaisseau sanguin qui la fait paroître teinte de rouge. Deux autres barbillons pareils sont placés aux angles que forment les mâchoires lorsqu'il ouvre la gueule.

Les levres sont épaisses, sur-tout celle de la mâchoire supérieure qui est contournée; le poisson la prolonge à volonté de quelques lignes en avant. L'ouverture de la gueule est elliptique: on ne sent point de dents à l'intérieur, mais vers le bas des branches, on sent de chaque côté comme une mâchoire intérieure, ou un os très-dur, garni de dents, dont quatre sont larges, aigues & très-blanches; on n'aperçoit point de langue. L'ouverture des ouïes n'est pas grande, & les bords des opercules forment une courbe assez réguliere.

La chair des *barbeaux* est très-blanche, délicate & de bon goût, principalement celle qui recouvre les grosses arêtes qui forment la capacité de l'abdomen: à cette partie elle est plus ferme que vers la queue, où il y a beaucoup d'arêtes fines & incommodes. La laite, dans certaines saisons, est grosse, plus rouge que blanche, & bonne à manger. À l'égard des œufs, on les jete, parce qu'on assure qu'ils causent des tranchées, des vomissemens & des diarrhées.

Les pêcheurs disent que les *barbeaux* se nourissent de petits poissons, & qu'ils se jetent avidement sur la viande lorsqu'ils en trouvent. Il en est d'eux comme de presque tous les autres; ceux qu'on pêche dans les eaux vives & sur les fonds de roche, sont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend sur des fonds vaseux & dans les eaux dormantes.

La saison où le *barbeau* a la chair la plus ferme & de meilleur goût, est depuis le mois de septembre jusqu'à celui de mai; alors il a peu de laite & d'œufs. Il n'y a point de pêche particuliere pour ce poisson; on en prend pêle-mêle avec d'autres dans toutes sortes de filets; seulement, comme il est vorace, il mord volontiers à l'hameçon, & on l'attire dans des filets avec des apâts.

BARBOTE; petit poisson de lac & de riviere, ainsi nommé parce qu'il se plait à barboter dans l'eau trouble. Il a le bec & la queue pointus, avec un barbillon qui pend de la mâchoire basse; il a des nageoires le long du ventre & du dos; son foie est fort grand, relativement à son corps. En général, sa chair est assez peu estimée, & on ne le sert que sur des tables peu délicates.

BASSOUIN; cordage qui répond d'un bout à la ralingue du filet, & de l'autre au halin.

BASTUDE, ou BATUDE; espece de filet ou de manet, dont on se sert en Provence pour pêcher dans les étangs salés, au bord de la Méditerranée.

BATE. On mesure la longueur des poissons *entre œil & batte*, ce qui se prend depuis la

coin de l'œil jusqu'à l'angle de la fourchete de la queue.

BATELAGE, *faire le batelage*. C'est aller chercher avec des canots ou des chaloupes le poisson qui a été pris à la mer, pour le porter en vente, & fournir à ceux qui sont à la mer, les appelets ou les filets nécessaires, afin de continuer la pêche.

BAUFE; grôsse corde, le long de laquelle sont distribuées nombre de lignes garnies d'haims. C'est aussi ce qu'on appele *maitresse corde*. La *baufe* sédentaire sur les sâbles au bord de la mer, est ou enfouie dans le sâble, ou retenue par de grôsses cablieres.

BÉCARD; nom qu'on donne à des saumons qui ont la mâchoire d'en bas plus longue que celle d'en-haut, & recourbée vers le haut. Il y a aussi des truites *bécardes*, V. SAUMONS & TRUITES.

BÉCUNE; éspece de brochet de mer qui a quelquefois vingt pieds de longueur. Ce poisson vorace & hardi se trouve dans la riviere des Gallions & aux îles françoises de l'Amérique. Sa mâchoire est armée de deux rangs de dents longues & si tranchantes qu'il mutile & déchire les plus forts animaux. Les sauvages redoutent ce poisson beaucoup plus que le requin. On pêche la véritable *bécune* sur la Côte-d'or, en Guinée, avec de grands filets, dans les mois d'octobre & de novembre.

La chair de ce poisson est ferme, blanche, d'un goût approchant de celui du brochet. Mais il faut en manger avec précaution, parce qu'elle devient un poison, lorsque la *bécune* a avalé des pommes de Mancenilier ou des Galeres; ce qu'on reconoît à l'amertume de son foie & à la noirceur de ses dents.

BELÉE. *Pêcher à la belée* ou entre deux eaux, c'est établir une corde qui porte les haims entre deux eaux, au moyen du lest & des lignes.

BERNARD L'HERMITE; animal crustacé qui ressemble beaucoup à l'écrevisse, mais dont la partie postérieure n'est point recouverte d'écailles; on lui donne le nom de *bernard-l'hermite*, parce qu'il vit solitaire dans sa cellule; on le nomme aussi *soldat*, parce qu'il est dans sa coquille comme un soldat dans sa guérite.

La nature a donné à cet animal la singuliere propriété de changer de coquille quand il lui plait. Quelquefois il se loge dans les zôophytes qui ont des cavités propres à le recevoir. Il choisit ordinairement des corps étrangers, où les parties molles de son corps ne courent aucun risque de se blesser, & assez légers pour qu'il puisse se déplacer à son gré avec sa loge.

C'est par le moyen de ses grôsses pates qu'il se crampone sur le sâble, & qu'en repliant son corps, il fait avancer sa coquille; elles lui servent aussi à saisir les insectes & les petits poissons dont il se nourit.

Cet animal se trouve dans la boue sur le bord de la mer; mais il y en a aussi de terrestres qui se nourissent de feuilles, & qui n'ont de marin que la coquille. Lorsqu'on prend ce crustacée, il jete un petit cri, & saisit avec sa serre le chasseur imprudent; on ne sauroit lui faire lâcher prise qu'en chaufant sa coquille.

En Amérique, il y a de ces animaux qui ont jusqu'à quatre pouces de longueur; les sauvages les mangent impunément, mais on les croit pernicieux aux Européens.

Quand les sauvages pêchent un certain nombre de ces crustacées, ils les enfilent, & les exposent au soleil pour en faire fondre la graisse, qui se convertit en une huile pleine de vertu contre les rhumatismes.

La coquille fournit aussi un peu d'eau claire, qui est un remede souverain contre les pustules qu'excite sur la peau le lait venimeux du mancenilier.

BEUG; petits filets dont se servent les Hollandois pour prendre des morues; ils les hâlent à la rame avec de petits bateaux.

BEZOGO. Ce poisson a souvent plus d'un pied de longueur; ses ieux sont grands, couverts d'une membrane clignotante; la circonférence de l'iris est argentée, mais auprès de la prunelle il y a un cercle rouge. La couleur de ce poisson est changeante, ayant des reflets bleus & noirs. C'est un mélange de gris-cendré, de rouge, & de blanc-argentin. Le crâne fait une petite éminence au dessus des orbites, & au dessous on aperçoit l'ouverture des narines qui sont doubles; sa gueule est petite; ses dents sont courtes, aigues, disposées en plusieurs rangées sur l'une & l'autre mâchoire; l'aileron du dos occupe les trois cinquiemes de la longueur totale du poisson; il commence & se termine à des distances égales de la tête & de la queue: cet aileron est composé de vingt-cinq rayons, dont douze sont pointus. Les nageoires branchiales ont leur articulation près les opercules des ouïes; elles s'étendent au delà de la moitié de la longueur du corps, & elles sont formées de dix-sept rayons tous rameux. Les nageoires de dessous le ventre n'ont chacune que six rayons, dont le premier est piquant; à l'aileron de derriere l'ânus, il n'y

que les trois premiers rayons qui le soient, l'aileron de la queue est fourchu, & tous les rayons qui le forment sont rameux. Il y a de chaque côté, au dessus des nageoires branchiales, une tache noire qui a une forme à peu près ronde: ces nageoires, ainsi que l'aileron de la queue, sont rouges.

Ce poisson fournit aux habitans de Biarritz une de leurs principales pêches; sa saison est l'hiver: les circonstances les plus favorables sont le froid & le vent du nord. On les prend à la ligne jusqu'à six lieues au large: en mars, ces poissons s'écartent encore plus de la côte, & l'on cesse d'en faire la pêche. Ce poisson est estimé; les Français en transportent assez loin de la mer, où on le consomme frais. Les Espagnols en confisent pour les conserver plus long-temps: ils nomment cette préparation *escabecher*.

BICHETE; filet qui ne differe du haveneau que parce que le filet, au lieu d'être monté sur deux perches droites, l'est sur deux perches courbes.

BILLOTÉE. On dit vendre le poisson d'un étang *à la billotée*, quand on le vend par lots, ou en bloc; ce qui ne se fait que pour la blanchaille, ou le petit poisson.

BIPTÉRYGIEN; poisson qui n'a que deux ailerons sur le dos.

BIRE, *bure* ou *bouteille*; sorte de nasse, que les pêcheurs de la Seine mettent au bout de leurs diguiaux. Ces *bires* sont terminées par une petite nasse qui est sur le côté, & qu'on nomme *cornion*.

BITORD; menue corde faite de deux fils commis ensemble. Le *luzin* est un fil retors sans être commis, au lieu que le *bitord* l'est. C'est en quoi consiste la différence de ces deux especes de cordages.

BIVALVES; coquilles qui ont deux batans ou valves, & s'ouvrent comme une boîte.

BLANC, se dit du hareng salé, & prêt à être mis en caque.

BLANCHAILLE, ou *blanquet*. On comprend sous ce nom différentes especes de petits poissons blancs, qu'on emploie ordinairement pour apât.

BLAQUETS ou BLANCHES de haute Normandie. Le terme de *blanche* ou *blanchaille*, indique quelquefois un amas de petits poissons, & dans ce sens, ce terme est synonyme à celui de *menise* ou de *mestis* qu'on emploie ailleurs; mais il y a, sur les côtes de haute Normandie de petits poissons qu'on appele expressément *blaquets*, ou *blanches*, & on en distingue deux especes, savoir, la franche-blanche & la bâtarde.

Le petit poisson que les Normands appelent *franc-blaquet* ou *franche-blanche*, est du genre des harengs. Il a sous le ventre des aspérités comme l'alose, la feinte, le hareng, &c. sa tête, ne differe en rien de celle du hareng; la mâchoire inférieure excede beaucoup la supérieure; les ailerons & les nageoires sont en même nombre, & placés comme aux harengs; la queue est fourchue, mais les deux parties sont égales, au lieu qu'aux harengs, la partie d'en-bas excede un peu celle d'en-haut: ce poisson ressemble à la sardine en ce qu'il est, proportionélement à sa grandeur, plus large que le hareng, ayant du bout du museau à la naissance de l'aileron de la queue, quatre fois sa largeur.

Dans les mois de juin & de juillet, il est grôs & de bon goût; c'est aussi alors qu'on en trouve dans les parcs en plus grande quantité, il est plein d'œufs & de laite en novembre & en décembre.

Quand la saison de la franche-blanquete se passe, il paroît une autre sorte de blanche, que les pêcheurs nomment *célan* ou *célan-gardon*, qui ne differe de la *blanche*, dont nous venons de parler, que parce que sa chair est beaucoup plus seche. Les pêcheurs assurent que le franc-blaquet de Normandie, est le même poisson que celui qu'on appele *œillet* à Honfleur, & *flion* ou *flisson* en Picardie.

BLAQUET (*le faux*) est à peu près de la même longueur que le franc-blaquet; mais il est plus menu, puisque cinq fois sa largeur font sa longueur prise depuis le bout du museau jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue; ainsi ce petit poisson ressemble encore plus aux harengs que le franc-blaquet. La forme de sa tête est absolument la même. Les bords de ses mâchoires sont bruns; la mâchoire inférieure excede plus encore la supérieure que celle du franc-blaquet.

BOGA; poisson que l'on pêche à Saint-Jean-de-Luz.

Ce poisson a 9 pouces & demi du bout du museau au bout de l'aileron de la queue, qui est coupé comme celui de la sardine. Sa bouche est petite & garnie de petites dents. L'œil est vif & plus grand, ses écailles sont plus épaisses, le dessus du corps est brun; mais en le regardant par le profil, on aperçoit des raies jaunes sur un fond vert-clair. Quoiqu'il ait la tête un peu aplatie, elle ne l'est cepen-

dant pas autant que celle de la sardine. La couleur de dessous le ventre est d'un blanc sale : il a une petite nageoire derriere chaque ouïe, deux sous le ventre ; un aileron sur le dos garni de vingt-six rayons. En outre, il a un petit aileron sous le ventre qui prend de l'ânus jusqu'à la queue, à 12 lignes près ; le corps est plus grôs que celui d'une grôsse sardine, principalement du côté de la tête.

Ce poisson commence à paroître vers le 25 juillet, & disparoît à la fin de septembre. Ils entrent en riviere au commencement du montant de la marée, & retournent à la mer à la pleine mer. C'est à l'entrée de la riviere qu'ils se tienent, où ils ne vienent que lorsque la mer est belle : alors les pêcheurs en prenent jusqu'à deux quintaux d'un seul coup de saine ; il est toujours à peu près de la même grôsseur. Les pêcheurs ont observé qu'ils n'entrent point en riviere la nuit ; qu'ils en prenent très-peu, & qu'ils sont beaucoup plus petits au rivage de la mer. Ils raportent que ce poisson est tout de couleur d'or lorsqu'il sort de l'eau, & qu'il change de couleur en mourant. On n'en prend point du tout à l'hameçon ; ils ne vienent point sur l'eau ; & lorsque l'eau est claire, on les aperçoit au fond où ils se tienent tous rassemblés. Les pêcheurs les vendent frais, & à bon marché : ils disent que ce poisson est gras, & se corrompt aisément, ce qui fait qu'ils se contentent d'un coup de saine, pour peu qu'il soit considérable ; & souvent ont-ils de la peine à se défaire de ce que leur produit ce coup de filet ; bien des persones en sont dégoûtées, à raison du ver qu'ils disent qu'il a dans sa bouche. On prend aussi beaucoup de ce poisson en Provence.

BOGUE. Il y a des *bogues* très-petites qu'on nomme *ravelle* ; on les vend en Languedoc avec la menuise, sous le nom de *ravaille*. Ces poissons, proportionélement à leur longueur, paroissent un plus larges & plus courts que la vraie *bogue* ; leur dos est bleu-changeant, mêlé de rouge ; l'aileron de la queue tire sur le rouge. Rondelet parle d'une autre *bogue* qu'il dit être fort rare ; elle a dix-neuf pouces de longueur ; elle ressemble entiérement, pour la forme du corps, la grandeur des ieux, le nombre & la position des ailerons, ainsi que des nageoires & même le goût, à la *bogue* ; mais elle n'a point d'écailles.

BOITE, *terme de pêche*. C'est ainsi que les pêcheurs de morue nomment l'apât qu'ils mettent à leurs hameçons. Les François du Cap-Breton se servent du hareng & du maquereau, dont la morue est friande, & qui est commun sur ces côtes.

BONDE, est une longue piece de charpente équârie par un bout, & faite en forme de cône tronqué, que l'on pose dans un trou de la rigole pratiquée à l'endroit le plus creux d'un étang, pour pouvoir le vider à fond quand on le veut pêcher. Cette *bonde* est soutenue par un châssis de charpente avec un chapeau.

BÓNITE ; poisson fort commun dans la mer Atlantique ; il ressemble au maquereau pour la couleur & pour le goût, mais il en differe par la grandeur qui est de deux à trois pieds. Son corps est épais, charnu, & couvert d'une petite écaille très-ferme. Il a quatre raies jaunâtres le long du corps. Son œil est grand & vif. Ces poissons vont en troupe en pleine mer. On les prend à la fouine, au trident, & de diverses autres manieres. Quelquefois on atache une ligne à la vergue d'un vaisseau lorsqu'il vogue, & on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc, l'on voit les *bonites* s'élancer sur ces plumes qu'ils prenent pour un poisson volant, & ils se prenent ainsi à l'hameçon.

BONITON ; poisson de mer qui ressemble au thon par la forme du corps, par les nageoires, & par la queue. Il a le ventre grôs & argenté, le dos bleu & luisant, la queue mince & faite en forme de croissant. Sa mâchoire est armée de fortes dents. Ce poisson remonte les rivieres, & y passe l'été. Il se nourit de poissons ; sa chair a de la délicatesse & du goût.

BORDÉLIERE ; poisson qui a raport à la carpe, au moins par sa façon de vivre ; l'aileron du dos n'est pas aussi grand que celui de la carpe, & son museau est plus pointu. Il a plus de raport avec *la brême de riviere ; mais la bordéliere* n'est jamais aussi grande que la brême. En général, ses écailles sont moins grandes & plus brunes ; l'aileron du dos est noirâtre ; celui de derriere l'ânus, ainsi que celui de la queue, tirent au rouge comme à la perche de riviere.

Sa tête est petite ; son museau pointu : il n'a ni dents ni langue ; son palais est charnu comme celui de la carpe ; ses mâchoires sont dures, & il a un os au milieu du palais, & deux autres au dessous, qui, par leur rencontre avec celui du palais, brisent les alimens. L'œil est de médiocre grandeur, peu élevé sur la tête, la prunelle est noire & l'iris blanc. Le corps, assez semblable à celui de la brême, est bombé du côté du dos, & encore plus sous le ventre : il a quatre ouïes de chaque côté ; sa chair est blanche, moins estimée que celle de la brême. La dénomination de *bordéliere*, lui vient de ce qu'il se tient au bord des eaux. On en trouve dans les lacs de Savoie, dans les étangs de la Bresse, dans le Rhône & la Saône : il n'est pas bien commun, & l'on n'en fait point de pêche particuliere. Il s'en trouve pêle-mêle avec les autres poissons blancs.

BORDIGUE, (*pêche*). C'est ainsi qu'on appele un espace retranché de roseaux & de cannes, vers les bords de la mer, pour arrêter le poisson. Les *bordigues* se font ordinairement sur les canaux qui vont de la mer aux étangs salés, & elles arrêtent le poisson dans le passage de l'une à l'autre.

BOUCHOTS. Ce sont des parcs ouverts du côté de la côte, qui sont formés de deux grandes ailes de pierre, de pieux ou de clayonage, disposés en triangle, qui se réunissent en pointe, & sont terminés par une masse ou filet en manche qu'on nomme *bourgin*. Il ressemble beaucoup aux gords des rivieres. Dans le Poitou, on en met quelquefois trois au dessus les uns des autres; celui qui est le plus près de la côte, se nomme *bouchot* de la côte ou de terre; celui qui est plus bas, *bouchot* de parmi; & le plus bas *bouchot* de la mer.

BOUÉE; corps légers qui servent à indiquer en quel endroit l'ancre est mouillée. En ce cas la *bouée* est amarrée à un cordage qu'on nomme orin ou drôme, qui tient à la tête de l'ancre. Il y a des *bouées* qui sont faites comme des barils vides, d'autres sont formées par des morceaux de liége liés les uns aux autres.

BOUFI. On appele *hareng boufi* une espece de hareng-soret.

BOUGONS (harengs). Ce sont ceux qui ont perdu la tête ou la queue.

BOUILLE, (*pêche de riviere*) espece de rable de bois à long manche, dont les pêcheurs se servent pour remuer la vase & en faire sortir le poisson.

BOULLEURS; ce sont des hommes qui batent l'eau, & fourgonent dans les herbiers, les crônes ou les sourives, pour engager le poisson à donner dans les filets.

BOULLIÉCHE ou *trabines*. On nomme ainsi dans la Mediterranée de très-grandes saines.

BOULLIER, BOUILLIERE, BOULLICHE. C'est un filet formé comme l'aissangue de deux bras qui aboutissent à une manche. Il differe de l'aissangue par les mailles qu'on nomme deux doigts, poussal, quinze-vingt, brassade.

BOURAGNE, BOURACHE, BOURAGUE, PANIER, CAGE, CLAIE, CAZIER, tous noms synonymes qui signifient une nasse d'osier faite comme les souricieres de fil d'archal.

BOURDIGUE. Ce sont de grands gords qu'on fait dans les canaux qui communiquent des étangs à la mer, au moyen desquels on prend le poisson qui veut retourner à la mer.

BOURDON, ou CANON. On nomme ainsi un bâton qu'on ajuste au bout des saines pour tenir le filet tendu.

BOUREAU; espece de grondin qu'on appele ainsi, parce qu'étant hérissé d'épines, il est dangereux de le manier.

Le *boureau* est un poisson à arêtes, à écailles, & dont le corps approche de la forme des poissons ronds, au moins depuis la tête jusqu'à l'ânus; car le reste jusqu'à la queue diminue graduélement de grosseur, & est un peu aplati sur les côtés; il a comme les autres grondins, une grosse tête chargée de plusieurs aiguillons, entre lesquels il y en a de très-forts.

BOURSET; corps flotant qui sert à tirer un des bouts du filet de la dreige.

BOUSSARDS ou à la bourse. On donne ce nom à des harengs qui ont frayé nouvélement, & qui ne sont pas remis de la maladie du fraî.

BOUTARGUE; œufs de poissons préparés, qui provienent de la pêche des bourdigues.

BOUT-DE-QUIEVRE, est une espece de grand haveneau, mais dont les perches qui le croisent sont terminées par des cornes de chevre, ce qui fait qu'on peut le pousser lentement sur la greve. Il y a un haveneau qui au lieu de ces cornes, a deux planches qui font le même effet.

BOUTEUX; sorte de grande truble, dont la monture est tranchée carrément d'un côté; elle a un grand manche avec lequel on la pousse devant soi comme les jardiniers font de leurs ratissoires. Quelques-uns font le filet des *bouteux* comme un verveux, & ils l'appelent *bouteux à queue de verveux*.

BOUVIERE; petit poisson qu'on pêche dans la Seine, la Marne, qui ressemble à une carpe. Je ne sai pourquoi on le nomme aussi *peteuse*: mais la dénomination de *bouviere*, vient de ce qu'il se plait dans la boue: quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le véron.

Les plus grandes n'ont guere que 2 pouces & demi de longueur; elles sont assez larges, par proportion à leur longueur; elles ont un aileron sur le dos, un derriere l'ânus; l'aileron de la queue fourchu; deux nageoires derriere les ouïes, & deux sous le ventre.

BRAIES. On donne ce nom à des gords qu'on forme au bord de la mer avec des pieux ou des clayonages.

BRAILLE (pêche); pelles de bois dont on se sert dans la salaison des harengs.

BRAILLER; c'est remuer le poisson avec la braille lorsqu'il est salé, afin qu'il prene mieux la salure. On ne *braille* que quand on sale à terre. Quand on encaque d'abord le poisson, on le tient dans des paniers plats, & on le saupoudre à chaque rangée ou lit qu'on en fait dans la caque, observant quelquefois de le tourner & retourner dans les paniers avant que de l'encaquer.

BRASSER, terme de pêcheur; c'est agiter & troubler l'eau avec la bouloire, pour faire sortir le poisson & le conduire dans les filets.

BRANCHIES; organes des poissons qui leur tienent lieu de poumons ou d'organes de la respiration, & sont formés de parties dures & de parties molles. On les nomme improprement *ouïes* ou *guignes*.

BRASSADE. C'est un filet dont les mailles ont quatre lignes d'ouverture, & qu'on emploie à la manche ou au coû du bouillier.

BREHAIGNE, se dit de tout animal qui ne conçoit point, & particuliérement des poissons qui n'ont ni laite ni œufs.

BRELOT. C'est un poisson demi-plat, de la famille des sparus: le corps est plus large que celui du sarguet; sa tête est assez grôsse & courte; sa gueule n'est pas grande: on aperçoit sur le devant trois dents assez considérables; ses ieux sont grands: l'aileron qui occupe presque toute la longueur du poisson, n'est pas fort large, & les rayons sont inclinés vers la queue. L'aileron du ventre, commençant derriere l'ânus & finissant à la même distance de l'aileron de la queue, est beaucoup moins long que celui du dos; au reste, il lui ressemble à beaucoup d'égards. Le *brelot* a derriere chaque ouïe une nageoire large & moins longue que celle de dessous la gorge. L'aileron de la queue est assez large & fendu; ses ouïes sont d'un blanc argenté, marquées en quelques endroits de taches d'un rouge très-vif.

Suivant cette courte description, le *brelot* d'Aunis a plusieurs points de ressemblance avec le sarguet ou sargo de Provence; mais on estime qu'il fait un meilleur manger.

Le peuple le nomme *câsse-burgos*, parce qu'il brise les coquillages pour se nourir de poisson qu'ils renferment. Il se jete avec avidité sur les apâts, & on en prend beaucoup aux haims, dans les nasses & avec des filets à manche.

BRÊME ou BRAME. Plusieurs mettent ce poisson au nombre des carpes; mais il paroît que la *brême* se raproche beaucoup plus du gardon, principalement de la rosse: elle est plus grôsse, car on en prend qui pesent jusqu'à 5 ou 6 livres: elle est aussi proportionélement plus large & moins épaisse, la tête est plus petite; néanmoins son museau est presque grôs comme celui de la rosse. Les *brêmes* de l'Elbe, excedent rarement le poids de 3 livres: on dit qu'il y en a dans les lacs d'Auvergne, qui ont plus de 3 pieds de longueur sur 2 de largeur: les *brêmes* de riviere ne sont jamais aussi grôsses que celles des lacs.

Les pêcheurs prétendent qu'à la fin de mai elles déposent leurs œufs dans les herbiers, puis elles se retirent dans les eaux les plus profondes où elles vivent d'insectes, d'herbe & de limon; suivant eux, elles croissent lentement. Ce poisson se trouve dans les lacs & les rivieres qui ont peu de courant: il est assez grand & large; il a la tête petite par proportion à son corps; son dos est convexe & tranchant; son corps est aplati sur les côtés; il est couvert de grandes écailles comme la carpe; le dos est d'un bleu foncé; les côtés & le ventre sont blancs, sur-tout aux jeunes, que peut-être quelques-uns nomment *brêmes gardonées*; les grôsses ont des reflets dorés, & au ventre des bâres rougeâtres.

La chair de la *brême* est blanche & délicate; quelques-uns la disent molle & dégoûtante; cela peut être quand on l'a pêchée dans des eaux vaseuses; mais il est certain que ce poisson est fort bon, quand on le prend dans une eau vive, & lorsqu'il est de médiocre grôsseur; car les petites sont remplis d'arêtes, & les grôs n'ont pas la chair délicate. Un poisson choisi comme nous venons de le dire, étant cuit sur le gril, est assez ferme & d'une saveur agréable, sur-tout la chair du dos, & si l'on trouve que son goût soit un peu fade, on peut y suppléer par l'assaisonement. On a cru apercevoir dans la gueule une langue rouge, mollete & épaisse; mais comme elle étoit adhérente au palais, ce peut être ce qu'on appele la *langue* à la carpe, qu'on regarde comme un mets délicat, mais qui n'est pas une vraie langue.

Quelques-uns ont avancé qu'il y avoit des *brêmes* œuvées, d'autres laitées; d'autres les ont regardées comme n'ayant point de sexe, & enfin d'autres les prétendent hermaphrodites. Cette assertion paroît bien singuliere; mais ce qu'il y a de sûr, c'est qu'on en a pêché dans la Loire, qui toutes sont laitées ou œuvées. Comme les marchands de poissons ont coutume d'appeler *bréhaignes*, les poissons qui n'ont ni laite ni œufs, peut-être auroit-on confondu ce terme avec celui de *brême*, & dit mal à propos que la *brême* n'a ni laite ni œufs. Les carpes qu'on nomme *bréhaigne*, ne sont point des mulets, mais des

poissons qui dans certaines circonstances sont dépourvus de laite & d'œufs.

On ne fait point de pêche particuliere de la *brême*; on la prend avec la faine, le tramail, dans des verveux; & pêle-mêle avec d'autres especes de poissons, mais plus fréquemment le printemps que dans les autres saisons. On voit dans des auteurs, qu'en Suisse le lac de Gryffensée situé entre ceux de Zurich & de Pfeffiken, fournit une espece particuliere de *brême*, nommée *steinbrachsmen*, plus grasse & plus délicate que les autres, & que dans le temps du frai elle devient plus blanche, avec des piquans entre les écailles; mais alors on leur trouve moins de finesse dans le goût: ces circonstances convienent à beaucoup d'autres poissons; dans le temps du frai, les écailles des carpes sont rudes, & leur chair molasse. La *brême* s'apprête comme les goujons & les gardons; mais quand ces poissons sont grôs, on les fait cuire sur le gril, & on les sert avec une sauce blanche & des câpres.

Il y a des pêcheurs qui veulent établir une autre espece de *brême*, qu'ils nomment *gardonée*: ils disent qu'elle est généralement moins grande que la *brême* ordinaire, puisque les plus grôsses ne pesent qu'une livre; ils ajoutent que leurs écailles sont brillantes comme celles des gardons, ce qui fait qu'ils les appelent *gardonées*. On remarque que les *brêmes* changent de couleur en vieillissant, que les jeunes ont leurs écailles très-brillantes, & que les grôsses ont la tête & le dos rembrunis, qu'elles ont sur le corps des bandes tirant au rouge: il y a lieu de croire que les *brêmes dites gardonées* sont de jeunes *brêmes*, qui s'étant trouvées dans une eau vive, sont grasses & ont leurs écailles brillantes; car on sait que la nature des eaux influe beaucoup sur la couleur du poisson.

BRICOLE. On appele ainsi le long des rivieres une ligne atachée à un pieu qui porte à son autre bout un ou plusieurs haims amorcés.

BRIDER un filet. Un des inconvéniens des mailles en losange, c'est de changer beaucoup de forme, suivant qu'on tire le filet dans un sens ou dans un autre, & on y remédie en le bordant ou en le bridant.

BROCHET. On a donné le nom de *brochet* à un poisson de nos rivieres, probablement parce qu'étant fort long, & son museau paroissant pointu quand on le regarde de côté, on l'a comparé à une brochete.

Le *brochet* est un poisson d'eau douce qu'on prend dans les lacs, les étangs & les rivieres.

La chair de ce poisson est blanche, ferme, se divise par feuillets, & est de bon goût, quand ils ont vécu dans une eau vive où ils ont trouvé abondament de la nouriture. Et ce qui prouve combien les *brochets* sont voraces, c'est qu'on en a vu avaler d'autres brochetons du tiers de leur grôsseur.

On a des preuves que les *brochets* vivent très-long-temps, & quand ils sont à portée de prendre de la nouriture en abondance, ils devienent fort grôs. On en a vu qui pesoient trente livres.

Le *brochet* n'est pas un poisson de compagnie; il se rassemble cependant quelquefois en assez grande quantité, sur-tout dans les mois de mars & d'avril, saison, où il jete plus particuliérement ses œufs: mais comme ce poisson est très-vorace, il court volontiers aux apâts qu'on lui présente, de sorte qu'on en prend très-aisément aux haims, qu'on choisit plus ou moins forts, suivant la grôsseur des poissons: il y a des pêcheurs qui donnent la préférence aux haims à double croc, mais comme les *brochets* ont la gueule très-garnie de dents, ils couperoient l'empile si elle étoit de fil ou de crin: c'est pourquoi on fait les empiles avec du fil de laiton fin & recuit. On a de quoi choisir pour les apâts; car les *brochets* donnent volontiers sur tous ceux qu'on leur présente, petits poissons, grenouilles, &c.

La voracité de ce poisson fait aussi qu'on en prend dans les verveux, les guideaux & d'autres filets à manche, en y mettant de petits poissons qui les y attirent. On en prend aussi pêle-mêle avec d'autres poissons à la seine ou au tramail, dans les petites rivieres avec un épervier qu'on traîne, & devant lequel on a bâré la riviere avec un tramail: enfin on en prend de petits dans des nasses, & on en harpone de grôs.

Chasse du brochet.

On expose dans un jour serein un miroir au soleil, & on en fait aller la réflexion dans l'endroit de la riviere où on sait qu'il y a beaucoup de *brochets*: le poisson paroît bientôt entre deux eaux, attiré par la réflexion de la lumiere; & on prend cette occasion pour le tuer à coup de fusil: dès qu'il est mort il paroît sur l'eau.

Pêche du brochet *aux hameçons*.

Il suffit de tendre deux hameçons à la fois & de les choisir un peu forts, afin qu'ils puissent résister aux secousses du *brochet*; l'apât qu'on y met ordinairement est composé de goujons ou de grenouilles.

Pêche du brochet *au collet de crin*.

Cette pêche finguliere est rapportée par quelques auteurs. Vous prenez une perche d'un bois léger, qui ait environ neuf pieds de longueur; vous atachez au bout de cette perche un collet de crin de cheval en six doubles, & vous l'ouvrez le long de la perche, & non en travers.

Si le temps est serein & que l'eau soit limpide, promenez-vous le long de la riviere; vous verrez alors le poisson dormant, & vous en aprocherez en silence pour ne point l'éveiller, jusqu'à ce que vous soyez à portée de le toucher avec votre perche.

Quand votre artifice vous a réussi, passez adroitement au *brochet* le collet & son nœud coulant, & enlevez le tout d'un coup hors de l'eau.

Ce qu'il y a de particulier à cette pêche, c'est que le *brochet* ne s'échape point, quoiqu'on le touche, il ne s'enfuit que lorsqu'il entend du bruit: ainsi lorsque vous pêchez de cette maniere, s'il arivoit que votre poisson endormi ne fût pas bien tourné, touchez-le doucement du bout de la perche, & il se placera à votre gré sans s'épouvanter.

Cette pêche se fait depuis le mois de février jusqu'au mois d'août.

Pêche du brochet *aux bricoles*.

Au milieu de la ficele qui tient l'hameçon, on doit atacher un morceau de liége percé par le milieu: ce liége se met à trois ou quatre pieds proche de l'apât plus ou moins, selon la profondeur de l'eau; il sert à tenir l'apât entre deux eaux quand on a jeté la ligne: au lieu de liége on met quelquefois un morceau de jonc plié en quatre ou cinq doubles; le poisson qui y est acoutumé s'en éfarouche moins.

Quand on tend les bricoles dans une eau courante, on atache une pierre à deux ou trois pieds au dessus de la ficele, afin d'empêcher la ligne d'être emportée par le courant.

Le tout ainsi disposé, on met pour apât à l'hameçon un carpeau ou des perches; dans ce dernier cas, on doit leur couper l'aileron de dessus le dos, parce que ses piquans empêchent le *brochet* de mordre l'apât.

Quand la riviere est peu considérable, on jete la ligne, le liége & le poisson, le plus loin qu'on peut; mais si elle est navigable, on se met dans un bateau & on conduit ses *bricoles* au milieu de l'eau.

L'heure véritable pour tendre la bricole, est à trois ou quatre heures après midi dans l'été, au lieu qu'en hiver, on n'y va qu'à trois heures: on laisse son hameçon pendant la nuit; & le lendemain on retire le fruit de sa pêche.

Pêche du brochet *à la ligne volante*.

Prenez une longue perche de douze ou quinze pieds de long, & un peu plus grôsse que le pouce; atachez-y au milieu une ficele, & l'entortillez tout autour jusqu'au bout: ce qui en restera, doit être environ de trois toises. A l'extrémité de la ficele doit être l'hameçon; on y joint du poisson pour servir d'apât, & on l'arange de maniere que le bout du chaînon passe par dessous l'ouie, & qu'il sorte par la gueule jusqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-dessus l'écaille.

Pour faire que l'apât enfonce dans l'eau, on met à deux pieds de distance un morceau de plomb de la grôsseur d'une noix qu'on atache à la ficele.

Ensuite votre perche à la main, vous jetez votre ligne avec force, vous vous promenez sur le bord du rivage, & vous agitez de temps en temps votre ligne pour faire remuer votre poisson comme s'il étoit vivant.

On ne doit pas se hâter de tirer la ligne, dès que le *brochet* touche l'amorce; il faut lui laisser le temps de l'avaler, pour jouir en sûreté de sa proie.

Quelques persones *se servent pour apât de* grenouilles, au lieu de poisson: ce divertissement peut se prendre à toute heure, il est cependant plus avantageux de faire cette pêche le soir, quelque temps avant que le soleil se couche, ou le matin, deux heures après son lever.

Pêche du brochet *à la turlote*.

La turlote est une espece de ligne volante; on peût faire cette pêche en se promenant sur le bord de l'eau, sans être obligé d'atendre que le poisson viene s'acrocher à l'amorce qu'on lui tend.

On prend un hameçon, & un bout de fil d'archal jaûne, de la grôsseur d'une fine épingle, qu'on plie en deux & qu'on tortille de maniere qu'on en fasse un petit chaînon, au bout duquel on laisse un petit anneau. Pour les deux extrémités du fil d'archal qui reste du chaînon, on les atache à la queue de l'hameçon avec de la soie.

On fait ensuite un cornet d'un grôs carton, ou si l'on veut de terre de potier, dont le dedans n'ait que la largeur d'un tuyau de grôsse plume,

plume, & de la longueur du petit doigt: on passe au travers du cornet l'hameçon ataché au fil d'archal, & on fait en sorte que toute la queue de l'hameçon, depuis l'endroit qui est vis-à-vis le crochet, & environ la longueur d'un travers de doigt du chaînon, soit caché dans le cornet: on remplit le cornet de plomb fondu, en tenant l'hameçon par le bout du chaînon, afin que ce qui doit être enchâssé se trouve au milieu, & envelopé également par-tout.

On arondit après, les deux extrémités du plomb, & on se munit d'un fer de la longueur de quatre pouces, fait de maniere qu'on puisse faire entrer dans la queue le bout d'un bâton de la longueur d'une canne, & qu'il y ait au bout un petit anneau, par lequel on puisse faire passer la ficele.

Après la fabrique de cette ligne, on prend un goujon, on lui passe le chaînon dans la gueule & dans le corps, par l'anneau qui doit ressortir au dos du poisson: on fait en sorte qu'il avale tout ce qui est couvert de plomb, & on l'atache avec du fil en trois endroits: savoir, au dessus des ouïes, au milieu du corps & audessus de la queue.

L'amorce ainsi disposée, on passe par l'anneau de fer le bout de la ficele dont il faut avoir dix ou douze brasses entortillées autour d'un morceau de bois, & on l'atache à l'anneau du chaînon qui paroît d'un côté une ligne ordinaire, & de l'autre une ligne à *brochet*.

Quand on veut pêcher, on tient de la main droite le bâton, & de la main gauche le paquet de ficele, autant qu'il suffit pour jeter l'amorce dans la riviere: on laisse aller cette amorce à fond, & on les fait sautiller, en retirant la ligne par petits sauts. Quand le *brochet* s'élancera sur l'amorce, on lui fournira de la ficele jusqu'à ce qu'il soit arrêté; il ne s'éloigne ordinairement que de sept à huit pieds de l'endroit où il a pris l'apât: on lui donne le temps d'avaler le goujon, & on le sonde doucement en retirant la ligne: quand on sent de la résistance, on fait faire un petit saut à la ligne & on la retire pour enférer le *brochet*; dès que le poisson est sur le bord, on le jete hors de l'eau.

BROQUER; ce mot se prend en plusieurs acceptions, & se dit des poissons qu'on atache aux haims pour servir d'apât. On dit aussi que les poissons se *broquent* ou se maillent dans les manets lorsqu'étant engagés dans une maille par la tête, ils sont retenus par les ouïes de sorte qu'ils ne peuvent s'échaper.

BRUMÉE, se dit de la morue sur laquelle on voit une petite poussiere roussâtre ou brune.

BUMBOS; espece de crocodile qui marche en troupe & dont la Gambra en Afrique est remplie. Cet animal est très-vorace & les Negres usent de la plus grande précaution pour s'en garantir eux & leurs troupeaux, quand ils sont obligés de traverser la riviere.



CABELIAU ou CABLIAU; espece de petite morue. *Voyez* MORUE.

CABLEAU ou PETIT CÂBLE. Les pêcheurs emploient souvent ce terme pour signifier une corde qui sert à amarrer quelque chose.

CABOCHE; poisson fort commun dans la grande riviere de Siam. Les Hollandois en font de grôsses provisions, & le font sécher au soleil pour le transporter à Batavia. Ce poisson est long d'un pied & demi, & grôs de dix à douze pouces. Il a la tête un peu plate & presque carrée. On en distingue de deux especes. L'un est gris & cendré; l'autre est noir & le plus estimé.

CABOT; poisson de la famille des mulets. C'est mal-à-propos qu'on confond assez souvent ces deux poissons. Le mulet a la tête alongée & le museau assez menu; le *cabot* l'a plus grôsse, plus large & plus courte qu'aucune autre espece de muge. Le terme de *cabot* est principalement en usage à Narbone & en Provence. Il a la gueule assez grande, les levres peu épaisses, point de dents, les ieux grands; il se plaît à l'embouchure des rivieres, & il entre dans les étangs salés pour y déposer ses œufs. On fait beaucoup plus de cas de ceux qu'on prend aux Martigues & à l'étang de Thau, que de ceux qu'on pêche auprès de Marseille. On prétend que le *cabot* ne remontre point dans l'eau douce. On prépare aussi leurs œufs pour faire de la boutargue; mais elle n'est pas tout-à-fait aussi estimée que celle qu'on fait avec les œufs des mulets.

CABLIERE. Les pêcheurs nomment ainsi une pierre percée, qui leur sert à tenir leurs cordes & leurs filets assujétis au fond de la mer ou sur le sâble. On dit *pêcher à la petite cabliere*, quand on atache au bout d'une ligne simple une petite pierre qu'on enfouit dans le sâble, & *pêcher à la grôsse cabliere*, quand on atache de grôsses pierres aux deux extrémités d'une grôsse corde qui est chargée d'empiles.

CACHALOT; espece de baleine. *Voyez* BALEINE.

CACHE ou CHASSE. C'est un filet tendu sur des piquets en forme de pâlis. On en met à l'embouchure des parcs, pour déterminer le poisson à y entrer.

CAGNOT BLEU; grand poisson cartilagineux, qu'on nomme aussi *chien de mer*. Son dos est d'un bleu obscur & son ventre blanc. Sa tête est terminée en pointe. Il a dans la gueule, à la partie d'en-bas, deux rangs de dents pointues, larges vers le côté, une langue épaisse. Ce poisson est hardi, cruel & vorace. Sa chair est dure & de mauvaise odeur, mais très-nourissante.

CAILLEU; petit poisson fort recherché & estimé dans les îles du Vent de l'Amérique; il ressemble en petit à la sardine de France; sa chair blanche & délicate en rapele un peu le goût, surtout quand on la saupoudre d'un peu de sel, ou qu'on l'impregne de saumure. On mange ce poisson frit ou grillé; cette derniere façon est préférable. On le sert pour lors tout habillé, afin qu'il conserve plus long-temps sa chaleur, & qu'un suc oléagineux, qu'il a de commun avec la sardine, ne se perde point. Adroitement & du bout des doigts, on le dépouille; on suce le dedans de son envelope, qu'on dit être le meilleur, & on sauce le corps dans une eau de *piment préparée avec* de la saumure.

Les *cailleux*, de même que les crabes, sont une vraie manne pour nos Negres & les gens domiciliés dans nos bourgs. Quand les uns ou les autres en manquent, ils courent risque de mourir de faim. Aussi à chaque fois que les crabes sortent de leurs forts inaccessibles, pour remonter vers les habitations, ce qui arive dans les pluies qui succedent aux grandes sécheresses; on voit de toutes parts les Negres accourir à leur recherche; & de même aussi-tôt qu'il paroît un lit de *cailleux* pourchassés par la carangue ou quelqu'autre poisson vorace, les Negres, par centaines, bordent le rivage, l'œil fixe, une jambe en arriere, & prêts à lancer leurs éperviers, qu'ils ont l'adresse de faire eux-mêmes ou avec du fil bien fort, qu'ils achetent, ou du coton qu'ils plantent & filent exprès. Les mailles en sont petites, carrées & fort raprochées; des balles de plomb regnent tout autour des bords de ces filets, qu'on jete étendus dans l'eau, & dont l'ouverture se ferme quand on les retire, le seul poids des balles suffisant pour cela: à chaque coup

d'épervier, ils emportent des milliers de *cailleux*. Il ne faut rien moins qu'une pêche aussi abondante pour faire subsister plusieurs milliers d'hommes, qui périroient, peut-être, faute de ce secours.

Les Negres pêcheurs gardent pour eux & leur famille ce qu'il leur en faut; ils vendent le reste avantageusement. Cette pêche est un des objets les plus considérables de leur pécule. Ils vendent ces poissons à la mesure, & se servent pour les débiter de deux sortes de *coues*, calebasses, l'une plus grande, & l'autre plus petite. La premiere peut contenir 150 *cailleux*, elle vaut un escalin ou 15 sous monoie d'Espagne & des îles, ce qui revient à 10 sous argent tournois: la seconde qui n'en contient qu'environ 75, vaut aussi moitié moins.

Le temps le plus propre à la pêche du *cailleu*, est depuis l'Ascension jusqu'aux Avents. On en prend le reste de l'année, mais en moindre quantité.

Le *cailleu* dépose ses œufs au milieu du varech ou des algues marines. Les petits qui en sortent y trouvent, en naissant, une nouriture abondante. Ce poisson multiplie beaucoup. Il nauge en troupe, & se fait remarquer la nuit par la lueur qu'il répand.

CAILLEU TASSART. Cette seconde espece a le plus communément 7 à 8 pouces de longueur sur 16 à 17 lignes de largeur: ce qui fait paroître sa taille *très-alongée*. *Sa tête est courte*, son œil petit. Sa mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure. La chair est blanche & moins agréable au goût que celle du franc *cailleu*. On la préfere à celle de la sardine des Antilles, & jamais on n'a oui dire qu'elle ait incommodé.

On le pêche le plus communément à la saine. Il habite sous nos mangliers, dans les endroits où les eaux salées sont croupissantes. Il aime la vase, l'ombrage, & le varech; il y fraie; il s'y nourit. On le prend rarement un peu en avant à la mer.

CAGE, CLAIE, CASIER; sorte de nasse. On donne aussi ce nom à une bariere ou grillage de bois, qu'on fait à la bonde d'un étang, pour empêcher que le poisson s'échape quand on ouvre la bonde.

CALDERON; espece de baleine de la classe des souffleurs, c'est-à-dire, que ce grand cétacée a une ouverture par où il lance l'eau surabondante dont il est incommodé. Cet animal est inférieur à la baleine pour la grosseur, & il a le corps plus court. On en a vu deux à Paris du temps de François I. Le *calderon* a la peau, la graisse, la chair, la langue, les poumons comme dans la baleine.

CALEN; grand carreau qu'on établit à l'avant d'un petit bateau, & qu'on releve au moyen d'un contre-poids.

CALMAR; poisson singulier dont la tête est entre le ventre & les pieds, & qu'on a mis quelque temps au rang des poissons volans.

Le nom de *calmar* lui a été donné à cause du raport qu'il a par sa figure avec une écritoire, ou parce qu'il peut fournir une espece d'encre à écrire. Il s'acouple comme la *seche*, & a plusieurs raports de configuration avec elle, par les pieds, la langue & la tête; sa chair est cependant bien plus molle. Cet animal a huit filets assez courts, une espece de bec fort dur, & des nageoires qui servent aussi, disent quelques naturalistes, à voler. Il vit de petits poissons, d'écrevisses & de langoustes de mer.

Il y a de jeunes *calmars* qui different des premiers par le volume de leur corps & par la pointe infiniment aigüe de leurs nageoires: les loups de mer les recherchent volontiers pour en faire leur proie: mais les *calmars* se dérobent à leur poursuite par un artifice ingénieux: ils jetent une liqueur noire contenue dans deux canaux qui sont situés sous leur ventre: cette liqueur trouble l'eau, & voile leur fuite, le poisson s'élance alors dans l'air, & échape à la poursuite de son ennemi mortel.

Le *calmar* se trouve abondament sur les côtes du Portugal: on le pêche quoi qu'il ne soit pas regardé comme un bon poisson. Celui qu'on pêchoit autrefois dans le golfe d'Ambracie, étoit fort estimé des Romains.

CAME; espece de coquillage bivalve, dont on fait quelque commerce: il y en a de plusieurs sortes: les uns sont des ovales réguliers, les autres sont irréguliers. L'animal qui les habite, ouvre & ferme sa coquille à son gré; il vit enfoncé dans le sâble & dans la fange, & y pénètre d'autant plus que ses trachées ont plus de longueur.

Les *cames* se trouvent sur le rivage dans la fange ou sur la mousse. Quand la mer est tranquille, & que le plus léger zéphyr ride la surface de l'onde, le poisson des *cames* baisse une de ses coquilles & éleve l'autre: ainsi l'une lui sert de voile & l'autre de navire: quand ces nouveaux nautoniers aperçoivent un navire qui s'approche, ou quelque poisson qui veut les dévorer, ils referment leurs coquilles, & la petite flote disparoît en un moment au sein des eaux.

CANARD; espece de filet de cinquante brasses de longueur & de huit pans de large, soutenu par des roseaux. La pêche où on emploie ce filet, dure pendant le mois de juillet, août & septembre.

CANCRES. Ce sont des animaux crustacées dont il y a plusieurs especes. Quelques auteurs ont rangé improprement avec les *cancres*, la *langouste*, le *homard*, la *squille*, l'*écrevisse d'eau douce*, les *crabes* & *tourlouroux*.

Les *cancres*, proprement dits, se divisent selon les lieux qu'ils habitent le plus communément, on appele ceux qui vivent autour des rochers, *saxatiles*; ceux qui vivent dans la boue *limosi*, ceux qu'on trouve dans le sâble, *aresino*, ceux qui se plaisent dans l'algue, *algoti*. Une autre division est de les distinguer en *cancres de mer*, & en *cancres de riviere*.

Les *cancres* ont le corps rond & différant en cela des écrevisses de mer, & des langoustes qui ont le corps long, & des crabes qui l'ont évasé. Il y en a de différentes grandeurs & couleurs: tous ont dix bras, en comptant les deux bras fourchus, tantôt longs, tantôt courts; leur queue est repliée par-dessous. La tête, le corps, le ventre different suivant la diversité de l'espece. Leur écaille ou croûte leur tient lieu d'os; c'est d'elle que les muscles tirent leur origine, ainsi que leurs insertions; ils sont privés de sang, & tienent de la nature des ovipares & des vivipares.

Le *cancre commun* tient le milieu entre le cancre des rivieres & le cancre de mer. Il a les bras fourchus & courts; les pieds longs finissant en pointe, deux petites cornes au front. Il vit long-temps hors de l'eau. Sa chair est fort nourissante.

CANCRE DE RIVIERE ou D'EAU DOUCE. Il ressemble entiérement au *cancre* de mer; mais la coquille est plus tendre, plus légere, les pieds, les bras fourchus, plus grôs & plus longs, à proportion de sa grôsseur. La chair en est douce & bonne: on les fait mourir dans du lait pour les rendre plus délicats. Ce *cancre*, avec le temps, se dépouille de sa coquille. On pêche beaucoup de ces *cancres* en Grece, en Candie, en Italie, en Sicile, en Égypte dans le Nil.

CANNE ou CANNETE. On dit pêcher à la canne, quand au bout d'une canne ou d'une perche déliée, on atache une ligne à l'extrémité de laquelle est empilé un haim.

CANONNIERE; ouverture qu'on pratique au fond des éclufes ou parcs de pierres, pour laisser échaper l'eau.

CANTHENO. Le poisson qu'on nomme en Provence, en Languedoc & en Espagne *cantheno* ou *cantharus*, *tanado* ou *tanna* à Gênes, est assez semblable à la brême: ainsi il doit être compris dans la famille des *sparus*. Le nombre, la position & la forme des ailerons, ainsi que des nageoires, est comme au sparaillon, & on peut le comparer encore plus exactement à notre brême de mer, dont il ne differe presque que par sa couleur qui approche de celle du tan, au lieu que celle de la brême est très-brillante.

CANUS. Ce poisson a quelque ressemblance avec la mendole, il est de roche, saxatile & littoral. On lui donne plusieurs noms différens souvent seulement celui de *rochau* qui équivaut à saxatile; mais les pêcheurs du Languedoc qui passent pour être les plus instruits, le nomment *canus*. On le nomme *canudo* à Marseille. Son dos est rouge, le reste de son corps est jaune-pâle, tirant à la couleur de la cire: il est moins large que la dorade: la plupart des rayons de l'aileron du dos sont durs & piquans, ceux de l'aileron de derriere l'ânus sont souples; l'aileron de la queue est coupé carrément: sa gueule est petite, les mâchoires sont garnies de dents qui s'engrenent les unes dans les autres. Sa longueur ordinaire est d'un pied; sa chair est tendre & friable, point visqueuse, & elle a un goût agréable.

CAPELAN. Ce poisson a six à sept pouces de longueur. Il est proportionélement à sa grandeur plus large que le merlan de la Manche; sa forme approche plus de celle de la Gode; il a un barbillon au menton. On aperçoit auprès des ieux deux narines de chaque côté qui sont assez ouvertes. Ses ieux sont grands, leur iris est argenté, ils sont couverts d'une membrane transparente. La bouche est assez grande, elle est garnie de petites dents ou aspérités jusque dans la gorge. La couleur du dos est un roux clair, le ventre d'un blanc sale & argenté, l'un & l'autre brillans: ses écailles sont si petites, que plusieurs auteurs ont décidé qu'il n'en avoit point. Le dos est garni de trois ailerons; il y a sous le ventre, derriere l'ânus, deux ailerons; l'aileron de la queue qui brunit par le bout, & un peu en croissant, & formé de vingt-huit rayons. Chacune des nageoires de derriere les ouïes a treize rayons; on n'en compte que six aux nageoires de dessous la gorge. La chair de ce petit poisson est tendre, délicate & de bon goût.

On pêche ce poisson de bien des façons différentes; mais en Provence, on en prend beaucoup avec le bregin & le gangui.

Il est bon de prévenir que ce poisson qu'on nomme *capelan* dans la Méditerranée, est très-différent du *capelan* qu'on emploie dans l'Amérique

septentrionale pour amorcer les haims pour la pêche de la morue.

Capelan de Terre neuve. La longueur de ce poisson est à peu près de six pouces; sa tête diminue beaucoup de grôsseur en approchant du museau; elle a depuis cet endroit jusque derriere les opercules des ouïes, deux neuviemes de la longueur totale du poisson. L'ânus est aux deux tiers de cette longueur, du côté de l'extrémité du museau.

La forme du corps de ce poisson est singuliere. Le dos ou la partie supérieure est bombée; on aperçoit au milieu un enfoncement bordé de deux petites éminences qui s'étendent de toute la longueur du poisson la partie bombée est bordé par deux cordonets qui sont très-saillants; les hélices sont formées par des écailles alongées & pointues. Les pêcheurs assurent que ces poissons ont dans l'eau des couleurs très-éclatantes, qui contribuent à attirer les morues.

On pêche ce petit poisson dans des anses, où il se rassemble quelquefois en assez grande quantité pour en prendre avec des manets; mais pour l'ordinaire avec des saines qu'on tire sur le sâble. Il en paroît quelquefois des bancs si considérables près de la surface de l'eau, qu'on les pêche en pleine eau avec deux bateaux. On en prend aussi avec des tramaux. Lorsque ces poissons se portent à la superficie, il y a des oiseaux qui plongent assez avant pour leur donner la chasse. Ces poissons sont très-bons à manger *frais; quelquefois cependant, mais fort rarement,* on en sale quelques barils. Lorsque la pêche est abondante, on en sale aussi en saumure & à misel, pour employer en apâts lorsqu'on en manque de frais.

CAPITAINE; sorte de poisson dont l'écaille forme une espece de hausse-col.

CAPOULIERE; nappe de filet d'aufe à larges mailles qu'on met à l'entrée des bourdigues pour empêcher le poisson de s'échaper; & qu'on abat pour laisser passer les bateaux quand il s'en présente.

CAQUER. C'est mettre le hareng dans des caques ou barils lorsqu'il est salé.

Caquer le poisson, c'est lui ouvrir la gorge & lui arracher les ouïes.

CAQUES; barils dans lesquels on met le hareng blanc salé.

CAQUEUSE; femme qui avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux* ôte les ouïes & une partie des entrailles au poisson qu'on doit saler en blanc.

CARANGUE; poisson blanc & plat, long de trois à quatre pieds. Il a un pied de largeur par le ventre, & quatre ou cinq pouces d'épaisseur; la bouche grande, armée de fortes dents; ses ieux sont rouges & grands. Il a deux grandes nageoires au défaut du cou; les nageoires du dos sont inégales; celles des ouïes sont pointues. Il a la queue large. Ce poisson commun à la Martinique donne beaucoup d'exercice aux pêcheurs par les sauts, & par les éforts qu'il fait pour se dégager, soit de l'hameçon, soit de la saine. Sa chair est blanche, grasse, tendre, savoureuse, nourissante & saine. Le *carangue* entre la nuit dans les rivieres.

CARCASSE; on nomme ainsi de grandes glines, ou corbeilles couvertes, dans lesquelles on met les grands poissons qu'on a pêchés. Ce sont sur-tout les pêcheurs-parquiers qui en font usage.

CARPE. Ses écailles sont grandes & fortes; il y en a de bien des couleurs différentes; les unes sont brunes, d'autres verdâtres, d'autres dorées, d'autres rouges, d'autres presque blanches; enfin d'autres qu'on appele à miroir, parce qu'elles sont en quelque façon panachées.

La *carpe* se nourit du frai d'autres poissons, d'insectes & de quantité de substances animales ou végétales, qu'elle rencontre en suçant la vase, ce qui a fait croire qu'elle se nourissoit de vase; mais il est certain qu'elle est avide de beaucoup d'autres alimens. Tout le monde a vu les *carpes* saisir avec avidité les morceaux de pain qu'on jete dans des endroits où il y en a, & les pêcheurs aux haims en prenent avec des apâts de différentes especes; ainsi il n'est pas douteux que les *carpes* cherchent à se nourir d'autre chose que de la vase. Il est vrai néanmoins qu'elles la sucent, & s'y forment des routes.

Quand les *carpes* sont maigres, leur tête paroît fort grôsse par comparaison au corps, & elle a cela de commun avec quantité d'autres poissons. Les petites sont très-désagréables à manger, parce qu'elles sont remplies d'arêtes; mais celles qui sont d'une bonne grôsseur & grasses, sont fort charnues; leur chair est ferme, néanmoins délicate & de bon goût, quand on a pêché les *carpes* dans une eau vive; mais elles contractent dans les fonds vaseux un goût très-désagréable; c'est pourquoi on fait beaucoup plus de cas de celles qu'on prend dans les rivieres, que de celles d'étang. On estime beaucoup celles du Rhin; & il y a auprès de Montreuil-sur-mer, un étang d'eau douce & vive, dont les *carpes* sont tellement en réputation, que celles

qui pesent 12 à 15 livres se vendent jusqu'à deux louis.

On fait aisément perdre le goût de vase à la chair des *carpes*, en les tenant seulement une huitaine de jours dans l'eau vive pour les dégorger.

Les *carpes* vivent bien long-temps; il y en avoit dans les fossés du château de Pontchartrain, qui y étoient beaucoup avant la mort de Louis XIV. L'on en a fait pêcher une pour connoître quelle étoit la qualité de sa chair, & elle ne s'est pas trouvée bonne. Il y a des *carpes* qu'on nomme *saumonées*, parce qu'elles ont la chair rouge; on ne fait si c'est une espece particuliere, mais elles sont fort bonnes.

De quelque façon qu'on se propose de faire la pêche des *carpes*, il est bon de s'assurer s'il y en a dans l'endroit où l'on veut s'établir, & aussi de les engager à s'y rassembler; pour cela on leur présente des apâts de fond, qu'on met dans un endroit net d'herbes, & où le fond soit de sâble; ou s'il étoit vaseux, on met sur une table une couche de glaise de trois pouces d'épaisseur, soit pour que la table soit assez chargée pour tomber au fond de l'eau, ou pour que le poisson ne soit pas éfarouché par la table. On met sur cette glaise les apâts qui doivent attirer le poisson, & on conserve sur le rivage une corde qui répond à la table pour la tirer à terre, quand il faut renouveler les apâts, ou pour s'assurer s'ils ont été enlevés par les *carpes*, ce qui indique s'il y en a un peu abondament.

Ces apâts, qu'on nomme *de fond*, peuvent être de bien des especes différentes; mais assez ordinairement ce sont de grôsses fêves qu'on fait cuire à demi. Quand on s'est assuré qu'il y a dans un endroit assez abondament de ce poisson, & qu'on les a engagées à s'y rendre, on a tout lieu d'espérer qu'on y fera une bonne pêche.

On emploie quelquefois la saine & le tramail.

Les *carpes* supportent mieux le transport en vie, que beaucoup d'autres poissons. La *carpe* est un des poissons qui réussit le mieux dans les étangs.

La *carpe* est très-rusée, & évite avec adresse les piéges qu'on lui tend; tantôt elle s'élance en l'air, & saute par-dessus le filet; tantôt à son approche elle plonge la tête dans la fange, & laisse glisser le filet sur sa queue qui se plie à sa volonté; elle reste ainsi tranquille, jusqu'à ce que le danger soit passé.

Pêche de la carpe *à la ligne*.

On prend des hameçons d'acier & des lignes de soie verte, de la grôsseur d'une quatrieme corde de violon: on les atache à des gaules d'un bois pliant qu'on ente dans un sureau; & on met à cette ligne un morceau de liége éloigné de l'hameçon & de l'apât, au moins d'un pied: car sans cela la *carpe* verroit l'hameçon, & ne mordroit pas.

Voici les principaux apâts dont on fait usage dans la pêche des *carpes*.

On prend du marc de chénevis environ une livre, deux onces de momie, autant de saindoux, d'huile de héron & de miel; une livre & demie de pain blanc rassis, & quatre grains de musc: on mêle le tout ensemble, on en fait une espece de pâte qu'on coupe par morceaux, & ces pilules servent pour garnir l'hameçon.

Voici une autre recette: prenez de la chair de héron mâle ou femele, mettez-la dans une bouteille, enterrez-la dans du fumier chaud, & laissez l'y reposer quinze jours ou trois semaines, jusqu'à ce qu'elle se change en huile: tirez alors cette bouteille & tenez-la bouchée de crainte que sa liqueur ne s'évapore: quand vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain & du chénevis, pilez le tout ensemble, imbibez-le de votre huile, & faites en un corps que vous partagerez ensuite en petites pastilles.

Il y a des pêcheurs qui n'apâtent leurs hameçons qu'avec des vers de terre, ou des fêves cuites, ou un vieux chapeau gras coupé en petits morceaux. Une des méthodes les plus sûres est d'amorcer son hameçon à l'ordinaire, & de le froter souvent avec une composition faite avec deux grains de musc, quatre goutes d'huile d'aspic & autant de momie & de camphre.

Quand les *carpes* se sentent prises & qu'elles sont fort grôsses, les secousses extraordinaires qu'elles donnent peuvent briser la ligne: voici comment on remédie à cet inconvénient; on fait sa ligne de cinq à six toises plus grande qu'à d'ordinaire, on l'entortille autour de la gaule, & on ne laisse que ce qu'il en faut pour pêcher d'abord: quand le poisson est pris, & qu'il fait éfort pour se dégager, on ne lute point contre lui; mais on détortille peu à peu la ligne, & on lui laisse la liberté de se promener: il ne tarde guere alors à se noyer.

Si la *carpe* est si monstrueuse, qu'on n'espere rien de cette derniere ruse: on aura recours à une autre un peu compliquée. On donne à la ligne six toises de longueur de plus qu'à l'ordi-

naire, on la tourne plusieurs fois autour du bâton, & on l'arrête à l'extrémité qui regarde l'hameçon : on prend ensuite un petit bâton long de quatre pouces, & fendu par les deux bouts, & on le place au bout du bâton où la ligne est arrêtée par un morceau de baleine : on fait entrer le cordon de la ligne dans une des fentes du petit bâton, & on le dévide au milieu, de maniere qu'il n'en reste que ce qu'il en faut pour pêcher à la ligne commune : enfin on fait entrer le même cordon dans l'autre fente du bâton, on met l'apât, & on pêche : ce qui sera plié sur le petit bâton ne se défera point, que lorsque la *carpe* sera prise & qu'elle fera des éforts pour se dégager.

Pêche de la carpe *à la truble*.

La *truble* est une espece de filet très-connu & à qui on donne au moins deux pieds de profondeur. On l'emploie avec la ligne : mais les précautions sont différentes.

On choisit pour cette pêche, un endroit uni, sans pierres, & dégagé d'herbes : on a soin surtout que le lieu soit accessible aux *carpes*, & que les bords n'en soient pas escarpés : on a soin quatre ou cinq jours de suite de l'apâter soir & matin avec des féves cuites, dont voici la préparation.

On prend le quart d'un boisseau de féves & on les fait tremper dans l'eau sept ou huit heures, on les met dans un pot neuf vernissé en dedans avec de l'eau de rivière, & on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites : on y mêle *ensuite trois ou quatre onces de miel*, deux ou trois grains de musc, & la grôsseur de deux féves d'aloé citrin en poudre ; & on achève de faire cuire la composition.

On choisit les plus grôsses féves pour mettre à l'hameçon, de maniere qu'il soit caché en entier, excepté la pointe.

Le pêcheur doit avoir sa *truble* auprès de soi quand il jete sa ligne ; & lorsqu'il voit approcher la *carpe*, il met le pied sur la ligne, & plonge le filet dans l'eau, le glisse sous la *carpe*, le leve & y trouve le poisson renfermé.

Pêche des carpes *au tramail le long des crônes*.

Les *crônes* sont des cavernes où le poisson se retire quand il entend du bruit.

Il faut connoître parfaitement une riviere pour savoir où sont les meilleurs *crônes* : quand on en soupçone un, il faut le sonder ; car il s'y trouve quelquefois des obstacles à la tenture du filet, tels que des arbres renversés.

On enferme le *crône* par un ou plusieurs *tramails* : ces filets se tendent par le moyen de plusieurs perches de saule ou d'autres bois, pourvu, qu'il ne soit pas blanc ; car le poisson, à sa vue prendroit l'alarme. Ces perches doivent être grôsses comme le bras, pointues par le grôs bout, bien droites & d'une longueur proportionée à la profondeur de l'eau.

On pique ces perches dans l'eau, le long des bords de la riviere, à six pieds l'une de l'autre, en observant sur-tout que pas une ne se trouve à l'entrée des *crônes*, ce qui éfrayeroit le poisson. Après les avoir plantées avec force, on les arrête par le haut avec une corde atachée à un arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plantera : ces perches doivent être percées à fleur d'eau d'un trou, de la grôsseur du petit doigt, qui servira à mettre une cheville de bois vert, & longue d'un demi-pied. À chaque bout des chevilles sera une coche, pour y atacher une ficèle un peu forte, longue d'un pied ou environ : ces ficeles & ces chevilles servent à tenir atachée une corde qui traverse les perches.

Après tous ces préparatifs, le pêcheur prend ses *tramails* ; il les déploie & les tend à fleur d'eau sur le bord de la riviere, de maniere que le plomb touche au dessus des *crônes*, afin de les enfermer.

On doit remarquer que les chevilles dont on a parlé, doivent jouer dans leurs trous, afin qu'en tirant la corde qui les retient, elles en sortent aisément, & donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le passage des *crônes* : effet qui doit ariver lorsque la corde où est ataché le plomb du filet, tombe tout d'un coup. On doit aussi faire attention que les perches soient préparées huit jours auparavant, afin que le poisson s'acoutume à les voir.

Quand le filet est tendu, on porte le bout de la grande corde qui traverse les perches, & qui tient aux chevilles, à l'autre bord de la riviere, & on l'atache à un piquet. On cherche ensuite une place nette d'herbes, afin que la *carpe* puisse voir l'apât qu'on lui jete, & cette place doit être éloignée des *crônes* de cent ou deux cents pas. C'est sur les cinq ou six heures du soir, pendant sept ou huit jours qu'on doit apâter les *carpes* avec des féves préparées comme nous l'avons déja dit.

La veille du jour que les pêcheurs doivent tendre leurs filets, au lieu de jeter simplement l'apât composé, ils ne feront pas mal d'y insérer, avant de le tirer du feu, la grôsseur de deux féves de poudre d'aloé citrin, qu'ils laisseront bouillir : cette drogue fait vider le poisson, & le rend afamé pendant deux ou trois jours ;

ce qui l'oblige de sortir de bonne heure des *crônes*.

Le moment propre pour cette pêche est sur les trois heures après midi ; pour y réussir, on doit être plusieurs de compagnie ; l'un se tient sur le bord où le filet n'est point tendu, pour y tenir la corde qui est atachée, tandis que les autres vont, sans faire de bruit, au dessus de l'endroit apâté pour y fraper l'eau avec des perches, & fouiller le long des bords pour obliger le poisson de se retirer dans son asyle.

Un des pêcheurs donne le signal convenu ; aussi-tôt l'un tire le *tramail*, & les autres frapent la riviere : la corde où les plombs sont atachés, tombe alors au fond de l'eau, & le filet ferme l'entrée des *crônes*. Le poisson qui veut se sauver dans sa retraite, donne dans le piége, & on fait ensuite l'en tirer. On trouve quelquefois dans le *tramail* d'autres poissons que la *carpe*, & la pêche n'en est pas pour cela moins lucrative.

Pêche de la carpe *au tramail dans les rivieres sans crônes*.

Il y a des rivieres sans crônes, & d'ailleurs si garnies de grandes herbes, de petits rochers & d'arbres renversés, que la pêche semble impraticable. Pour obvier à cet inconvénient, il faut nétoyer une place de trente à quarante pas, & l'apâter avec des féves cuites avec l'aloé : le premier jour où l'on met cet apât, on plante sur le bord plusieurs perches éloignées l'une de l'autre de six pieds, qui aient toutes les qualités que nous avons exigées dans celles qui servent à la pêche précédente. Lorsque le travers de l'eau est ainsi bordé de filets, on en fait autant au dessous, suivant l'étendue de la place nétoyée ; ces perches doivent être, comme dans l'article précédent, percées à fleur d'eau & garnies de chevilles.

Quand tout est préparé, on va sur les sept heures du soir jeter le reste des féves dans le milieu de la place nétoyée ; & dès qu'il est nuit, quatre persones s'avancent en silence & se placent vis-à-vis, deux d'un côté & deux d'un autre, observant sur-tout de ne point approcher du *tramail*, au moins de douze pieds, avant que le signal soit donné par celui qui doit faire jouer le filet.

Quand les quatre persones sont bien disposées, le maître pêcheur prend les deux bouts des cordeaux des chevilles qui sont atachées à un des piquets, & en courant les tire de force ; cet éfort arrache toutes les chevilles, le filet s'étend, & enferme tout le poisson qui sera accouru pour manger l'apât.

Dès que la corde est tirée, le signal se done, & les quatre associés courent aussi-tôt, chacun avec une perche, & ajustent le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes soient sur chaque ligne qui se trouve au bas de chaque filet. Par ce moyen, le poisson reste enfermé entre les deux *tramaux*, comme dans une cage.

Il reste encore le moyen de le saisir, & voici comme on s'y prend. Deux hommes prenent chacun un bout d'un des filets, & l'aprochent peu à peu de l'autre, pendant que les autres, avec des perches, foulent le fond de l'eau & le long du rivage, pour que le *tramail* ne passe point par-dessus le poisson, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet. On continue cet exercice jusqu'à ce que les deux filets soient proches l'un de l'autre, & que le poisson s'y trouve renfermé comme entre deux nappes pliées en double. Ensuite on retire le tout hors de l'eau. Cette pêche ne peut se faire utilement que dans un endroit où l'eau soit calme & tranquille ; un courant rapide empêcheroit les filets de s'étendre & de se tenir en état sur les chevilles.

Pêche des carpes *avec une chaloupe submergée*.

On prend une vieille chaloupe qu'on remplit de branchages & de bois d'ancienne palissade, & on la fait descendre au fond de l'eau où elle doit rester trois mois sans qu'on y touche. L'eau doit être assez profonde pour que le poisson puisse entrer dans cette chaloupe sans être vu : la *carpe* ordinairement choisit un tel endroit pour y faire son asyle. Quand *le jour de la pêche* est arivé, on prend deux autres bateaux auxquels on atache, avec des cordes, la vieille chaloupe : on la retire du fond de l'eau & on la conduit sur un des bords de la riviere où l'eau soit si peu profonde, qu'on puisse vider la chaloupe, sans y laisser entrer l'eau de la riviere. On ôte ensuite tout le bois qu'on y a rassemblé, & on prend les *carpes* qui sont au fond : on prétend qu'on peut par cette industrie, pêcher à la fois jusqu'à cent *carpes*, toutes grosses ; les petites n'y entrent jamais. Cette pêche se fait dans un étang aussi-bien que dans une riviere.

Bombardement des carpes.

Après avoir épuisé toutes sortes d'artifices pour la pêche des *carpes*, on a recours à l'artillerie, & cet élément destructeur qu'on a employé contre le genre humain, devient fatal au sein des eaux à ses timides habitans.

On choisit un endroit de riviere ou d'étang où l'eau forme une espece de bassin, dégarni de joncs & de racines d'arbre, qui pouroient nuire aux filets. On prend un petit bateau, & par son

ce moyen, on entoure le bassin de filets, dont le plomb touche le fond à l'ordinaire, & dont le dessus se soutiene sur l'eau par le secours des morceaux de liége qui y sont atachés. On prend ensuite quinze ou vingt bombes ou pétards ordinaires, auxquelles on atache des pierres, afin de les faire couler à fond; on les alume, & on les jete dans les bassins promptement les unes après les autres, Leurs éclats troublent l'eau si étrangement que la *carpe* s'épouvante; mais contrainte de chercher un air plus pur, elle monte & donne dans le filet où les pêcheurs la saisissent. Par cet artifice on peut prendre d'un seul coup de filet jusqu'à soixante *carpes*. Toute sorte de temps n'est pas favorable pour cette pêche, & on y réussit beaucoup mieux quand le ciel est serein, que quand il est orageux.

CARPEAU DE LYON. Le *carpeau*, qu'on ne doit pas confondre avec le carpione qui se pêche dans le lac de Garde, & un poisson conformé extérieurement comme la carpe, quant à ses parties essentieles, telles que les écailles, la bouche, les appendices, les ailerons, les nageoires, la forme de la queue, &c. S'il y a entre ces deux sortes de poissons quelques différences, elles sont peu caractéristiques; la plus remarquable est l'aplatissement du ventre dans le *carpeau*. Quant aux parties intérieures & l'organisation générale, tout est égal & disposé de même dans l'un & dans l'autre, excepté que de quelque grôsseur que soit le *carpeau*, on ne trouve jamais ni œufs ni laites dans l'abdomen, & qu'il n'a point comme la carpe une troisieme ouverture destinée à la sortie de ces matieres nécessaires pour la multiplication de l'espece; & leur absence, vu la place qu'elles occupent dans tous les poissons, ne peut que donner lieu à ce resserrement sensible dans le ventre dont on vient de parler.

Le *carpeau* est une carpe vrai-semblablement mâle, privée en naissant de parties de la génération, ou né avec quelques défauts dans ces parties qui les disposent à devenir nulles & à disparoître. Ce sera une espece de castration naturele qui produit les mêmes effets que l'artificiele; & de là vienent la grôsseur prématurée, l'embonpoint & la succulence qui distinguent le *carpeau*.

Il faut remarquer que le *carpeau*, reconu pour une monstruosité naturele, ne se trouve pas par-tout où la carpe abonde, ni même dans la Seine & le Rhin où elle se plait & s'engraisse facilement; peut-être en est-il de ce poisson comme de plusieurs animaux & végétaux à qui la nature semble avoir assigné certains lieux de préférence, hors desquels ils ne peuvent prospérer. Toujours est-il certain que cette variété est particuliere à la Saône & au Rhône. On en pêche en plus petite quantité & de moindre grôsseur & qualité dans ce fleuve, à cause sans doute de la vivacité & de la rapidité de ses eaux, tandis que celles de la Saône qui sont lentes & savoneuses lui convienent beaucoup mieux. Elle en fournit en grand nombre, principalement après les pluies & les grandes inondations. Mais la plus grande quantité lui vient des étangs qui sont très-fréquens dans les provinces de Bresse & de Dombes. De grandes pluies les remplissent quelquefois subitement, leurs eaux s'élèvent au dessus des chaussées, les rompent, passent d'un étang dans un autre, & vont s'écouler dans le lit des petites rivieres qui se jetent dans la Saône. En cet instant, on entend tous les villages voisins soner le tocsin, pour avertir d'ouvrir les bondes & de faire écouler les eaux, sans perdre le poisson: néanmoins il en échape beaucoup qui passent dans cette riviere; en peu de jours tous ces poissons y perdent ce goût de vase propre aux poissons d'étangs: les *carpeaux* en particulier y acquierent très-vîte une excellente qualité.

Cependant la plupart de ceux qui se consomment à Lyon vienent des étangs de la Bresse, & en sont tirés directement. On les transporte la nuit sur des charetes, avec les autres poissons, renfermés dans des toneaux remplis d'eau que l'on renouvele de temps en temps; mais souvent le poisson soufre de ce transport: les carpes y perdent leurs laites & leurs œufs, quelquefois même il en meurt. Si l'étang que l'on pêche est à portée de la Saône, on charie ces toneaux sur son rivage, on embarque le poisson dans des bateaux percés qui le conduisent jusqu'à Lyon; arivé à la ville, on le garde encore un certain temps pour le faire dégorger dans de semblables bateaux. Les eaux du Rhône ne convienent point à cet usage: le poisson y meurt ou y maigrit en peu de temps. Celles de la Saône font perdre aux *carpeaux* leur goût de marais en partie, sans diminuer leur poids: mais quelques soins que l'on prene, le *carpeau* pêché dans un étang est toujours inférieur à celui de la Saône, même à celui qui s'y est dégorgé en liberté pendant quelques jours. La chair du *carpeau* du Rhône est ordinairement assez dure & peu chargée de graisse, différant en cela du brochet qui dans ce fleuve prend une qualité supérieure.

On a trouvé quelquefois des *carpeaux* dans des étangs de la plaine du Dauphiné. On dit que le lac de Geneve n'en fournit point, & que celui de Nantua en a quelques-uns. Il en vient aussi du lac du Bourget en Savoie; mais les meilleurs, les plus forts, les plus gras & les plus succulens, sont ceux qui se pêchent dans la Seille, petite riviere qui a son embouchure dans la Saône entre Mâcon & Tournus; son lit est étroit & profond & son cours assez lent: les *carpeaux* y remontent volontiers après de fortes pluies. Les pêcheurs de la Saône les prenent comme la carpe, à l'ha-

meçon, à l'épervier & plus ordinairement à la faine. Ils nomment *pagniaux*, ceux qui ne pesent qu'une livre. Les *carpeaux* ordinaires pesent depuis une livre jusqu'à cinq. Les grôs sont de huit à dix livres; les plus forts vont à quinze, mais cela est rare. En général c'est un poisson un peu commun & très-recherché. Les plus grôs sont les plus délicats, leur chair fond à la bouche, elle a le goût de la carpe, mais il est infiniment plus fin; le court-bouillon est la maniere de les aprêter la plus en usage.

CARPION; excellent poisson, qu'il ne faut pas confondre avec la carpe. Le *carpion* ressemble à la truite par le nombre & la position des ailerons & des nageoires: il a sur le dos le petit appendice cartilagineux qui caractérise la famille des saumons: il ressemble encore aux truites par les écailles, qui sont petites, par sa couleur qui est brune sur le dos, & argentée sur les côtés, chargée de mouchetures noires, rousses ou d'autres couleurs; il a des dents au bord des mâchoires, au palais & sur la langue; ainsi c'est une truite qui a communément un pied de longueur; son corps est plus large que les autres especes de truites; sa tête paroît menue, ce qui est commun aux poissons qui sont gras, & dont le corps est grôs: son dos est un peu arqué; sa forme approche de celle du barbeau.

Le *carpion* se trouve dans le Danube & en plusieurs endroits, principalement dans le lac de Garde. Il y a une saison où l'on en prend plus que dans les autres. Quand les pêcheurs en ont pris abondament, ils en conservent en vie dans les réservoirs de bois, qu'ils construisent au bord de l'eau; & lorsqu'ils s'aperçoivent qu'ils maigrissent, ils en font cuire, & les assaisonent avec du vinaigre, du sel & des épices; au moyen de quoi ils transportent fort loin ce poisson, qu'ils estiment beaucoup.

CARREAU, CARRELET, CARRÉ, CALEN, VENTURON, ÉCHIQUIER, HUMIER. C'est une nappe carrée qu'on tend sur deux portions de cerceau, qui croisent, & qu'on atache au bout d'une perche; on le tend sur le fond; & quand on aperçoit quelques poissons dessus, on le releve promptement.

CARRELET; petit poisson plat de l'espece de la *plie*, mais moins grand. La chair du *carrelet* est assez estimée: on pêche ce poisson dans les petites rivieres & dans les étangs. Il suffit, dit-on, d'avancer dans l'eau les pieds sur le sâble: on se retire ensuite de cet endroit; on y revient, & on trouve le poisson sur les traces de ses pieds.

CARROSSE. Il y a de petits bas parcs dont le dessus est couvert par un filet, c'est ce qu'on appele *carrosse* ou *parcs couverts*.

CASTAGNOLE; poisson qui se trouve sur les côtes de Provence. Il a beaucoup de raport avec la dorade. Il a environ dix-huit pouces de longueur totale, & sa largeur est à peu près de six pouces. Les mâchoires supérieures & inférieures sont bordées de plusieurs rangs de dents pointues. À cinq pouces six lignes de l'extrémité de la mâchoire supérieure commence le grand aileron du dos. L'aileron de la queue est fort échancré. Les nageoires derriere les ouïes sont très-grandes, & se terminent en pointe. Les nageoires de dessous la gorge, sont plus petites. Les écailles sont peu adhérentes à la peau.

CATAPHRACTE; poisson qui a quelque raport avec le doucet. Le corps de ce poisson est hexagone; entre chaque face, il y a une raie en relief, mais il y en a entr'autres quatre qui sont formées de boutons très-grôs; savoir, deux qui avoisinent le dos; & deux près du ventre; aux autres raies, ces boutons sont beaucoup plus petits. L'aileron de derriere l'ânus, commence à deux pouces trois lignes du museau; sa largeur à l'atache au corps est de cinq à six lignes. Ce poisson est de nulle valeur; à peine les pauvres gens daignent-ils en manger; aussi n'en fait-on point de pêche expresse; mais on en trouve dans les parcs.

CATENIERE ou CATONIERE; baut de chaîne qui porte quantité de crocs que les pêcheurs traînent au fond de la mer, pour trouver leurs filets ou leurs appelets, quand ils leur ont échapé.

CAUCHE; nom qu'on donne sur la Loire à des anses où se tienent les aloses pendant la chaleur du jour.

CAUDRETE, CHAUDRETE, CAUDELETTE, CHAUDIERE, SAVONCEAU. Ces noms adoptés dans différens ports, désignent des trubles qui n'ont point de manche, & sont suspendus comme le plateau d'une balance; on les releve avec une petite fourche de bois.

CAVIAR, ou CAVIAT; œufs d'esturgeon qu'on sale, & qu'on prépare en Russie.

CAYMAN; crocodile d'Amérique qui a jusqu'à vingt pieds de long. Son corps est couvert d'écailles fort dures. Cet amphibie répand une odeur de musc très-pénétrante.

Les Indiens de l'Orénoque ont l'audace de luter contre ce terrible animal. Ils lui tendent un piége appelé tolete. Ce piége consiste en un morceau de bois dur & pointu, qu'on envelope d'un poisson, ou d'un morceau de chair. La tolete est atachée à une forte courroie, qu'on lie bien ferme à terre. L'hameçon flote sur l'eau. Le

cayman l'engloutit, impatient d'avaler la proie qu'il voit devant lui. Mais il s'engorge tellement que les deux pointes du bâton lui entrent dans les deux mâchoires, & qu'il ne peut ni ouvrir, ni fermer la gueule. Le pêcheur atend que le bois soit suffisament enfoncé de part & d'autre, par les éforts que le *cayman* fait pour s'en délivrer, & le tire ensuite à terre par le secours de ses camarades. On emploie le même moyen pour le tirer à sec, sans qu'il soit besoin de viande, ni d'aucune autre amorce, & c'est-là un divertissement qui mérite d'être vu.

Un Indien prend la tolete par le milieu, & agace le *cayman*, qui se chaufe au soleil, la gueule ouverte d'un aune. Cet animal ne voit pas plutôt venir l'Indien, qu'il court pour le dévorer. L'Indien, à une distance convenable, fait un pas de côté, & le *cayman* passe outre. Cet animal ayant les vertebres de l'épine si roides & si inflexibles, qu'il est obligé de décrire un grand cercle pour rejoindre son ennemi; l'Indien l'atend de pied ferme jusqu'à deux ou trois fois, & même plus, l'évitant toujours avec la même adresse. A la fin, il délie la corde, empoigne fortement le bâton, & atend le *cayman* sans bouger de sa place. Celui-ci se jete sur lui en fureur, & alors l'Indien, avec une intrépidité étonante, lui plonge le pieu en travers, & tout le bras dans la gueule, assuré qu'en la fermant, les deux pointes de la tolete lui entreront dans les mâchoires. Dans cet état il devient furieux, & ataque les assistans qui l'irritent comme un taureau, & se divertissent à le voir s'élancer inutilement sur l'un & sur l'autre. Les Indiens de Campêche se procurent le même divertissement; mais les habitans des Philippines sont infiniment plus adroits qu'eux; aussi leurs *caymans* sont-ils plus agiles & plus légers que ceux de l'Amérique. Les Otomachos & les Guamos les ataquent avec encore plus d'audace. Deux Indiens prenent une forte courroie, au bout de laquelle est un nœud coulant. Quand le *cayman* est au soleil, ils s'en aprochent sans bruit, lui jetent le lac autour du museau. Le *cayman* s'élance aussi-tôt dans l'eau, emporte l'Indien & va jusqu'au fond; mais quand il y arive, il a déja la trompe & le cou serré de plusieurs nœuds. Alors l'Indien sort de l'eau sans le moindre éfroi & aide son compagnon à tirer le *cayman* à terre, & à le tuer.

CAZIER ou CASIAR; nasse à peu près semblable aux bourraches, avec laquelle on prend dans le quartier de Saint-Malo des poissons à croûte.

CÉLAN; poisson de mer connu sous ce nom dans quelques provinces de France.

CÉLERIN ou CELAN; poisson qui a beaucoup de raport avec la sardine & le hareng, & que l'on confond souvent ensemble. On trouve effectivement beaucoup de points de ressemblance entre le *célerin* & une grôsse sardine, telle que la forme & la position des ailerons & des nageoires: la tête de l'un & de l'autre poisson se ressemble beaucoup, leur gueule est grande, la mâchoire inférieure un peu plus longue que la supérieure; on n'aperçoit point de dents à l'une ni à l'autre, l'œil du *célerin* ne differe point de celui du hareng ni de la sardine, & il est comme recouvert par une membrane; les écailles du *celan* sont grandes & minces, & les aspérités de dessous le ventre sont plus sensibles qu'aux harengs, & à peu près comme à la feinte.

A l'égard de la couleur, le dos de ces poissons tire au vert, les côtés sont blancs & argentés; les opercules des ouïes sont très-brillantes: voilà bien des points de ressemblance. Mais le *célerin* a le corps proportionélement plus court & plus grôs, son dos est plus charnu que celui du hareng; le dessous du ventre du hareng a plus la forme d'un coin, & les écailles du *célerin* sont plus grandes.

Si l'on compare le *célerin* avec la sardine, on reconoît que le *célerin* est plus arondi que la sardine qui, proportionélement à sa grandeur, a le corps plus aplati, & l'aileron de la queue est échancré encore plus inégalement qu'au hareng. Enfin les pêcheurs anglois & les bretons qui prenent de grôsses sardines & des *célerins* pêle-mêle avec les harengs, savent distinguer ces poissons; d'où il suit que les différences sont assez considérables pour être aperçues par les connoisseurs: joignons à cela que la délicatesse de la chair de la sardine & même du hareng, met en état de les distinguer du *célerin*, par ceux qui ne les connoîtroient pas à la seule inspection.

Nos pêcheurs ne font point de pêche particuliere pour prendre les *célerins*: quelques-uns, à la vérité, précedent les harengs; mais il en reste encore beaucoup lorsque les harengs paroissent; c'est pourquoi on en prend dans les mêmes filets; on en trouve aussi dans les pêcheries de la côte & dans les parcs; beaucoup se consomment frais à portée des ports où on les prend, & les pêcheurs aux haims s'en servent à Yarmouth pour amorcer; & quand ce poisson donne abondament à la côte, on en sale en barils comme les anchois, après leur avoir coupé la tête & la queue; néanmoins on ne les estime point autant pour manger: les pêcheurs aux haims les préferent au point qu'ils les achetent le double des harengs salés.

On assure qu'on pêche des *célerins* aux côtes de l'Épire & d'Albanie, qu'on en sale & qu'on en saurit comme nous faisons les harengs; puis on les transporte dans la mer Adriatique.

On pêche dans les lacs de Savoie des poissons qu'on nomme *célerins*, parce qu'ils ressemblent beaucoup aux *célerins* de mer; leurs écailles sont menues, luisantes & peu adhérentes. Ils sont très-gras, on les prend au printemps, & on sale les plus petits, parce qu'ils se conservent mieux, ayant moins d'huile que les gros.

CÉTACÉES. On nomme ainsi les grands poissons tels que la baleine qui ont des poumons, qui sont vivipares, & dont plusieurs alaitent leurs petits.

Les *cétacées* ont le corps nu & alongé, des nageoires charnues. Ils ont comme les quadrupedes les mamelles placées au bas du ventre, deux ventricules au cœur, & respirent par les poumons. Ils leur ressemblent encore par la structure & l'usage de toutes les parties intérieures.

CHABOT ou TÊTE D'ÂNE; petit poisson de riviere. Sa tête est grôsse & plate, son corps va toujours en diminuant. On le trouve dans les courans rapides, où il se cache ordinairement entre les cailloux, ou dans le sâble. Ce poisson a quatre à cinq pouces de long; il n'a point d'écailles: son dos est jaunâtre, & marqué de trois à quatre bandes transversales. L'iris de son œil semble être de couleur d'or. Le trait de ses ailerons a la rapidité d'une fleche. L'hiver est la saison la plus favorable pour prendre ce poisson: on le pêche à la nasse, & même à la fouane, quand l'eau est transparente & peu profonde.

CHABUISSEAU; nom que les pêcheurs du Poitou & d'Aunis donnent à un petit poisson de deux ou trois pouces de long, dont les écailles sont petites & blanches, qui a depuis les ouïes jusqu'à la queue, une bande de deux à trois lignes de largeur, d'un bleu clair & luisant. Il a un petit aileron sur le dos, un ou deux derriere l'ânus; l'aileron de la queue fendu, deux nageoires sous la gorge, une derriere chaque ouïe, & la tête petite.

CHALUS ou CHALUT; c'est un filet en chausse, sans ailes, ou une drague qu'on traîne. Il y en a qui sont montés sur des especes de traîneaux de bois.

CHAMPIGNON MARIN; poisson rouge qui n'a point de sang, & qu'on trouve dans plusieurs îles, sur-tout dans celle de Cayenne.

CHANDELIERS. On nomme ainsi sur les barques & les chaloupes des especes de fourches de bois ou de fer, sur lesquelles on met les avirons, les gafes ou les vergues quand elles sont abatues.

CHANTAGE ou HUAGE. On appele une pêche *chantage* ou *huage*, quand on fait du bruit pour engager le poisson à donner dans le filet.

CHAPEAU; sorte de truble dont on se sert à Calais pour prendre des chévretes qu'on y nomme *grenades*.

CHAPERON; couverture de paille qu'on met sur les paniers de poisson.

CHAPPE. On nomme ainsi en Provence une espece de lisiere qu'on met autour des filets pour les fortifier. Les mailles de *chappe* ont quinze lignes en carré.

CHARUE; filet en manche, d'usage en basse Bretagne, semblable au chalus.

CHASSE-MARÉE; marchands qui transportent promptement la marée, ou à dos de cheval, ou dans des fourgons, aux endroits où s'en fait la vente.

CHAT; petit grapin dont se servent les pêcheurs pour retirer du fond de la mer leur tessure, quand elle leur a échapé.

CHAT-MARIN; poisson singulier qu'on pêche sur la côte du Pérou. Il a sur les deux côtés de la tête des especes de filandres ou barbes assez semblables à celles du chat. Aux îles sous le vent on trouve quelquefois des *chats-marins*; mais on n'ose point en manger, parce qu'on craint le poison des pommes du mancelinier, dont ces animaux *se nourissent quelquefois. Il n'en est* pas de même sur les côtes d'Afrique où la chair des *chats-marins* est trouvée de bon goût & fort saine.

CHATOUILLE; espece de petite lamproie qu'on emploie pour apât.

CHAUSSE ou MANCHE du bregin: elle differe de celle de l'eissaugue en ce qu'elle est plus large, & les mailles du cu-de-sac sont si petites que ce filet semble être une toile claire.

CHEVANCE ou CHEVESNE. Ce poisson qu'on appele *meunier* parce qu'il se tient auprès des moulins, est un poisson blanc de riviere, qu'on nomme en quelques endroits *vilain*, parce que, dit-on, il se plait dans la fange: on lui donne encore différens noms qui dérivent de ce qu'il a une tête assez grôsse, tels que testard, sans compter les noms de patois que les pêcheurs adoptent. Les uns lui trouvant quelque ressemblance avec le barbeau, le nomment *barboteau*. Quoi qu'il en soit, la chevance est un poisson rond à arêtes & à écailles, qui a un seul aileron sur le dos, deux nageoires au bord des ouïes,

deux sous le ventre, un aileron près de l'ânus; sa tête est grôsse, son museau camus; il a quatre ouïes de chaque côté; sa gueule est sans dents, son palais est charnu & garni de quelques os; il fraie en mai sur le gravier dans des endroits où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau.

Ce poisson est charnu; sa chair est blanche & délicate, même un peu molle; en général on en fait peu de cas.

On trouve ce poisson dans les rivieres entre les bancs de sâble, principalement dans les mois de mars, avril & mai. On les prend dans des nasses ou d'autres filets où on les attire avec du sang caillé, comme cela se pratique pour les âbles.

CHÉVRETE ou SALICOQUE; petit crustacée de mer plus menu que la squille. Il est armé d'une grande corne au front, une partie de sa queue se releve, & finit par quatre especes d'ailes moins larges qu'à la squille. Sa chair est douce & tendre; on mange les *chévretes* bouillies avec le vinaigre. Elles se trouvent en quantité sur les côtes de Saintonge, de Bretagne & ailleurs &c. Leur croûte est noire; mais étant cuites, elles rougissent comme les écrévisses.

CHEVRON, MANIGUETE; MENUE GUILDRE ou GILDRE; termes qui sont synonymes, & désignent parmi les pêcheurs toutes sortes de petits poissons, ou le frai en général. Les réglemens en ont défendu la pêche qui se faisoit avec deux sortes d'instrumens. Le premier est une espece de verveux roulant, composé d'un demi-cercle arrêté par une traverse, & garni d'un sac de grôsse toile ou de serpilliere, formé en pointe, de la longueur de deux brasses ou environ. Le manche de cet instrument qui est fourchu, est arrêté aux deux côtés du cercle. Les pêcheurs qui s'en servent le tirent derriere eux, au rebours de ceux qui se servent du bouteux ou bout-de-quievre, qui se pousse en devant. Le *chevron* se traîne à un pied d'eau au plus sur les vases & les bas-fonds. L'autre instrument avec lequel on faisoit la même pêche, est la basfele, espece de guideau.

CHIEN DE MER; on donne ce nom à beaucoup d'especes d'animaux de mer, dont les plus grands sont mis au nombre des cétacées les plus forts. En général le *chien de mer* est un cruel animal, l'ennemi de tous les vrais poissons auxquels il fait la chasse à force ouverte. Il soufle horriblement. Le *chien de mer* est de la classe des animaux à nageoires cartilagineuses.

Le *chien de mer*, connu sur les côtes de Provence & de Languedoc, est *l'aguillat*. Son corps est long, sans écailles & cendré; sa peau est rude; son dos qui est d'une couleur brune cendrée, est garni de deux aiguillons découverts, pointus & forts où tienent six nageoires. Son ventre est blanchâtre & moins rude que le reste du corps. Sa tête se termine en pointe; ses ieux sont grands; sa gueule est en dessous faite en demilune & toujours ouverte. Elle est armée sur les côtés de deux rangs de fortes dents, il a deux trous au lieu de narines, des ouïes découvertes aux côtés, comme dans les poissons longs & cartilagineux, deux nageoires près des ouïes & deux autres près de l'ânus. Son corps finit par une queue fourchue. La chair de ce vivipare de la Méditerranée est dure & peu estimée. La peau de *chien de mer* a le grain fort dur; mais moins poli que celui du chagrin. On en fait usage pour polir les ouvrages en bois, ou pour servir de couverture à des boîtes.

CHIN-CHOURES; filet dont les Espagnols se servent pour la pêche des sardines; c'est le même que le sardinaye de Provence.

CHUTE. On entend par la *chute* d'un filet sa hauteur lorsqu'il est tendu.

CIVELE; sorte de petit poisson que l'on pêche dans la Loire, depuis la ville d'Angers jusqu'à la mer, & qu'on croit être un frai d'anguille, à cause qu'il en approche beaucoup. Ceux qui prétendent le contraire, disent que ces poissons ne vienent jamais plus grands; ils ne sont pas plus grôs ni plus longs que des aiguilles ordinaire à coudre: il s'en pêche une très-grande quantité, qui se consomme par les pauvres gens & les riverains. Ils en forment des boules qu'ils nomment *pain de civele*.

On fait cette pêche en mars; elle dure deux à trois mois; on ne se sert que de sacs, tamis ou cribles, avec lesquels hommes, femmes & enfans prenent les *civeles*, en écumant la superficie de l'eau: ainsi c'est la même pêche que celle des pêcheurs bas-Normands de la riviere de l'Orne. On la fait la nuit; les pêcheurs ne se servent point de lanterne: s'il arive que les débordemens des eaux aient rendu les eaux troubles, on pêche de jour sur la Loire.

CLAIE, BOURAQUE, PANIER, NASSE & CASSIER; termes synonymes de pêche. *Voyez* NASSE.

CLEF, DOUBLE CLEF & DEMI-CLEF; sorte de nœud qui sert à atacher les haims aux empiles, les cailloux aux cordes & les cordes aux piquets.

CLOSETS ou CAHOSSETS. Ce sont de petits hauts parcs formés d'un filet en manets &

tendus sur des perches. Un bout de filet tendu droit forme une chasse, & l'autre bout formant un crochet fait le corps du parc.

CLOYERE; petit panier dans lequel on met un assortiment de poisson pour la provision d'une maison.

COIFE; filet à grandes mailles & évasé, qu'on met à l'embouchure d'un filet en manche, pour déterminer le poisson à y entrer.

COLAS ou CORBEAU. Il y a plusieurs poissons qui sont noirs ou d'un bleu foncé, ou d'autres couleurs très-rembrunies, qu'on nomme pour cette raison *corbeaux* ou *colas*.

Le poisson dont il est ici question, a deux pieds de longueur & plus. Sa plus grande largeur est à peu près les tiers de sa longueur; il est un peu comprimé sur les côtés & oblong, ayant à peu près la forme des poissons ronds. Sa gueule est grande; la mâchoire inférieure est garnie d'un grand nombre de petites dents très-fines; à la mâchoire d'en-haut les dents sont en moindre quantité, mais beaucoup plus fortes & recourbées vers l'intérieur de la gueule; les bords de la mâchoire supérieure ont en avant quelques crocs très-forts aussi recourbés dedans. La langue est épaisse & charnue; les narines sont simples & alongées, les ieux font saillans, assez grands; la prunelle est noire, & l'iris nacrée les opercules des ouïes couverts de quantité de fort petites écailles; les lignes latérales sont assez près du dos, elles sont acompagnées de plusieurs raies, dont les plus élevées sont blanches; & les plus basses d'un jaune assez clair; il y a entr'autres un bande large de couleur citrine. Les écailles sont petites, elles sont teintes de bleu, de gris & de noir, sur-tout vers le dos, avec quelques taches à peu près rondes, de couleur jaune.

COLINS. La pêche de ces petits poissons en Norwege, près de Valdrehone, entre Berghen & Drontheim, se fait à 4, 5 ou 6 lieues des côtes, sur des bancs qui sont en très-petits nombre, & qui n'ont pas plus de 50, 60 & 70 brasses de longueur, sur 30 ou 40 de largeur; ils ne sont recouverts que de 5, 7, 9 brasses d'eau, quoique la mer qui les environe en ait plus de 40 ou 50 de profondeur; en sorte que ces bancs sont dans la mer comme des dunes ou des montagnes isolées.

La providence semble les avoir placés dans ces endroits pour servir de retraite à une innombrable quantité de jeunes *colins*, qui garnissent ces dunes depuis le pied jusqu'au sommet, & qui trop jeunes apparemment pour se risquer dans les abîmes profonds de la mer, y trouvent un abri contre la voracité de plusieurs especes de poissons, dont ces mers sont remplies, & vraisemblablement la nouriture qui leur convient.

Ces poissons ont rarement plus d'un pied & demi ou deux pieds de long; ils séjournent sur ces bancs pendant toute l'année; & mal-gré la quantité immense qu'on en prend journélement, on ne s'aperçoit pas que leur nombre diminue. Tous sont vides de laites & d'œufs; il est probable que quand ces poissons devienent plus âgés, ils vont s'établir dans des endroits qui leur convienent mieux, ou pour leur nouriture, ou pour satisfaire à d'autres besoins, & qu'ils sont remplacés par d'autres jeunes poissons de la même espece.

C'est depuis la Saint-Jean jusqu'à la Saint-Michel, qu'on en fait une pêche plus abondante; pendant toute cette saison, ils se nourissent d'un très-petit hareng, qu'on nomme *brisling*, & d'une sorte d'insecte nommé *rouge-otte*, qui se trouve en si grande quantité sur les bancs, que la mer en paroît rouge, & qu'en puisant avec la main on les prend par milliers; alors les *colins* sont gras, charnus, ont de grôs foies qui fournissent beaucoup d'huile, qu'on estime assez, ce qui rend cette pêche très-lucrative.

Le filet dont on se sert pour cette pêche, a, tout monté, 16 brasses en carré; les mailles ont un pouce & quelques lignes d'ouverture, il est fait avec du fil un peu plus grôs que le fil à voile ordinaire.

Ce *filet est monté tout-autour sur une corde* de la grôsseur du doigt, & de deux côtés seulement; il est en outre bordé d'une autre corde plus grôsse, qui dépasse les quatre coins du filet d'environ 3 brasses. Lorsqu'on le monte, on serre les mailles sur la ralingue, pour que le filet fasse un fond au milieu d'environ une brasse & demie de profondeur. Ce filet, qu'on nomme en Norwege *nott ou nett*, n'est point garni de flotes, ni lesté; le poids du fil, qui est assez grôs, & celui des cordes qui le bordent, suffisent pour le faire caler. Il faut pour faire cette pêche quatre bateaux ou yolles, que les Norwégiens nomment *fieurring*, & chacun doit être monté de trois hommes.

Il y a souvent dans la bonne saison 2 & 300 bateaux qui pêchent journélemnt sur ces bancs, & sur un banc il ne peut s'établir tout au plus que deux à trois filets ensemble; ceux-là sont suivis par d'autres, qui le sont à leur tour par ceux qui revienent pour recomencer leurs pêches; ils s'empressent à force de rames de s'emparer du poste.

En été, où il n'y a point de nuits, dans le

pays, cette pêche se fait continuellement ; en autone, qu'il commence à y avoir de la nuit, les pêcheurs restent tranquillement mouillés auprès de leur bouée pendant deux ou trois heures, en atendant le commencement du jour ; mais, en hiver, ils se rendent à terre tous les soirs, & partent le lendemain trois heures avant le jour, pour y être rendus lorsqu'il commence à paroître.

Tous les *colins* se sechent au vent, & leur préparation ne differé en rien de celle du stockfish de la qualité du rondfish.

On donne à ce poisson, en Norwege, divers noms, suivant la grandeur où il est parvenu ; depuis 3 pouces jusqu'à 6, ils le nomment *morte* ; depuis 6 jusqu'à 13 & 14, ils l'appelent *pâle*. Passé cette grandeur, ce sont de *petites seyes*, jusqu'à ce qu'il soit laité & œuvé. Alors on le regarde comme des *seyes parfaites*. Quand ils ont acquis toute leur grandeur, ce sont de *grandes seyes*.

COLLERET ; petite saine ou sainete, que deux hommes traînent au bord de la mer ou des étangs, ou par les étangs des petites rivieres. Il y a de grands collerets qu'on traîne avec des chevaux ou avec des vireveaux.

COMMENDE ou EILLERE. C'est en géral un bout de corde qui sert à retenir un corps dans une situation fixe & convenable.

CONCOMBRE MARIN; espece d'animal de mer grôs & long comme le petit doigt, privé de sang & orné de tubercules. Il ressemble assez par la forme à un petit concombre. Sa couleur est un blanc sale, & il a une odeur saline.

CONDORTES; faisceaux de cannes disposés pour la construction des bourdigues.

CONGRE ou ANGUILLE DE MER. On en connoît deux especes, l'un est blanc & se pêche en haute mer; l'autre est noir & se pêche sur les bords du rivage. Le *congre* ressemble beaucoup à l'anguille d'eau douce. Sa peau est de différentes couleurs : la tête verte, le corps brun mêlé de bleu, & le ventre jaunâtre. Ce poisson est fort alongé & quelquefois grôs comme la cuisse d'un homme. Sa chair est coriace.

La pêche du *congre* est assez considérable : elle se fait dans les grands bateaux qui ne sont alors montés que de quatre hommes : elle commence ordinairement vers la Saint-Jean, & dure jusqu'après la Saint-Michel. Pendant les trois premiers mois de l'été, les vents d'Ouest y sont fort contraires, parce qu'ils empêchent les pêcheurs de sortir des ports & petites baies qui sont le long de la côte de l'amirauté de Quimper en Bretagne, où se fait la pêche que nous allons décrire.

Les *congres* se prenent entre les rochers ; chaque matelot a trois lignes; elles sont longues de cent cinquante brasses chacune, & de la grôsseur des lignes des pêcheurs de Terre-neuve : elles sont chargées par le bout d'un plomb du poids de dix livres pour les faire caler : depuis le plomb jusqu'à cinquante brasses, il y a vingt-cinq à trente piles d'une brasse de long, éloignées chacune d'une brasse & demie, garnies d'un claveau, amorcé d'un morceau de la chair du premier poisson qu'ils prenent quand ils commencent leur pêche, soit seche, orphie, maquereau, &c.

Il faut, pour la faire avec succès, une mer basse & sans agitation, & que le bateau soit à l'ancre. Les pêcheurs d'Audierne, après leur pêche finie, revienent de temps à autre à la maison : au lieu que ceux de l'île des Saints, qui partent de chez eux le lundi, n'y revienent ordinairement que le samedi. Le nombre des équipages d'un bateau pour faire cette pêche, n'est point limité : ils sont tantôt plus, tantôt moins, & le plus souvent jusqu'à sept à huit hommes.

Quand ils font leur pêche, ils relevent leurs lignes de deux heures en deux heures, pour en ôter le poisson qui s'y trouve arrêté.

Les pêcheurs sont à la part ; le maître & le bateau ont chacun une part & demie, & les autres matelots de l'équipage chacun une part seulement.

Ceux qui achetent des *congres* pour les faire sécher, les ouvrent par le ventre depuis la tête jusques au bout de la queue : on leur laisse la tête, on ne les sale point : on fait des taillades dans les chairs qui sont épaisses, pour faciliter à l'air le moyen de les dessécher plus aisément : on passe un bâton d'une extrémité du corps du poisson à l'autre pour le tenir ouvert ; & on le pend à l'air. Quand ils sont bien sec, on en fait des paquets de deux cents livres pesant, qu'on envoie à leur destination, ils passent ordinairement à Bourdeaux pour le temps de la foire. Ce poisson sec décheoit considérablement de poids dans la garde & dans le transport.

COQUILLAGE ; ver testacée dont le corps est mou, sans articulation sensible, & recouvert en tout ou en partie d'une envelope de substance dure, de nature crétacée que l'on nomme *coquille* à laquelle l'animal est ataché par un ou plusieurs muscles. C'est elle qui le garantit du choc des corps étrangers & il s'y retire au moindre danger.

Toutes les *coquilles* ne sont pas de la même espece. Elles se divisent, suivant Argenville, en *coquilles* de mer; *coquilles* d'eau douce & *coquilles* de terre. Les *coquillages* de terre sont morts ou vivans; les vivans sont univalves, c'est-à-dire, d'une seule piece, les morts sont en *fossiles*. Les *coquillages* fluviatiles sont *bivalves*, c'est-à-dire, composés de deux pieces à peu près égales, ou bien *univalves*: ceux de la mer sont ou *univalves* ou *bivalves* on *multivalves*; on entend par *coquilles multivalves* celles qui sont formées par l'assemblage de plusieurs *coquilles* ordinairement inégales.

Les trois classes de *coquilles univalves*, *bivalves* & *multivalves* renferment donc tout le systême des *coquillages*: cette division en renferme une autre qui va mettre sous les ieux du lecteur le tableau de toutes les familles de cette production de la nature.

Les *coquillages univalves* comprenent quinze familles.

Les *buccins*: on les nomme aussi *trompes*.

Les *cornets* ou *volutes*.

Les *cylindres* ou *rhombes*.

Les *lepas*.

Les *limaçons à bouche aplatie*.

Les *limaçons à bouche demi-ronde*.

Les *limaçons à bouche ronde*.

Les *murex* ou *rochers*.

Les *nautiles*.

L'*oreille de mer*.

Les *porcelaines*.

Les *pourpres*.

Les *tonnes*.

Les *vermisseaux* ou *coquilles à tuyaux*.

Les *vis*.

Les *coquillages bivalves* fournissent six familles.

Les *cames*.

Les *cœurs* ou *boucardites*.

Les *huîtres*.

Les *moules*.

Les *peignes* ou *petoncles*.

Les *solens* ou *couteliers*.

Les *coquillages multivalves* renferment aussi six familles.

Les *conques anatiferes*.

Les *glands*.

L'*oscabrion*.

Les *oursins*.

Les *pholades*.

Les *pousse-pieds*.

Parmi les animaux renfermés dans les *coquilles*, les uns ont une tête, des ieux, des ouies, un corps, & les autres manquent de quelques-unes de ces parties; quelques *coquillages* ont le corps contourné & moulé dans leurs *coquilles*, d'autres l'ont plat & formé à l'ordinaire; quelque négligés que ces *coquillages* semblent être par la nature, on peut toujours admirer les merveilles de leur organisation.

Mais rien ne frape davantage les naturalistes dans le spectacle des *coquillages*, que les singularités de leur sexe: il y en a aussi qui réunissent les deux sexes.

On distingue trois especes d'hermaphrodites dans les *coquillages*: 1°. Celui dont on n'aperçoit pas les parties de la génération, & qui produit son semblable sans acouplement; tels sont les *conques*. 2°. Celui qui réunissant en lui les deux especes des parties sexueles, ne peut se suffire à lui-même, mais a besoin du concours de deux individus qui se fécondent réciproquement; l'un servant de mâle à l'autre pendant qu'il fait à son égard les fonctions de femele; cet hermaphrodisme se voit dans les limaçons terrestres. 3°. Celui qui possédant les deux especes de parties génitales a besoin de la jonction de deux individus; mais qui ne peuvent se féconder en même temps, à cause de l'éloignement de leurs organes; l'avantage que cette espece d'hermaphrodite a sur les limaçons dont le sexe est partagé, c'est de pouvoir féconder comme mâle un second individu, & d'être fécondé en même temps comme femele par un troisieme; il ne manqueroit plus à ces *coquillages*, pour réunir toutes les especes d'hermaphrodismes, que de pouvoir se féconder eux-mêmes, & d'être en même temps le pere & la mere du même animal.

Voici la méchanique de la formation des *coquilles*. Le corps de l'animal est couvert d'un grand nombre de tuyaux remplis de pores, dans lesquels s'éleve la liqueur dont il se nourit; cette liqueur visqueuse s'étend sur la surface du corps de l'animal & s'y épaissit; de là se forme une croûte solide qui compose la premiere couche de la *coquille*; les autres couches s'appliquent ensuite à la premiere, par le secours de la transpiration.

Entre

Entre les *coquillages*, les uns sont carnassiers tels que les pourpres, ils savent percer les *coquillages* & manger de petits poissons; d'autres se nourissent des eaux herbacées qu'ils pompent, & même de petits insectes, il y en a qui restent ensévelis dans le limon. Il y en a aussi qui s'élevent pour respirer sur la surface de l'eau; le plus grand nombre, tel que les huîtres, reste collé au lieu de sa naissance, & fait extraire sa nouriture du fluide ou de la matiere qui l'environe; il est probable que ces grôs poissons à *coquilles* qu'on nomme *ceti*, sont immobiles au fond des mers, & leur pesanteur qui va souvent jusqu'à deux cents liv., est une preuve de leur stabilité.

Il a des *coquillages*, comme les homars & les écrevisses de mer, qui se cramponent avec force contre des rochers pour résister à la violence des vagues, & qui s'en détachent sans peine; on peut juger de la force de ces animaux sur celle du *coquillage*, qu'on appele l'*œil-de-bouc*; & qui mal-gré sa petitesse, quand il se trouve placé dans une position verticale, ne sauroit en être détaché par un poids de trente livres.

C'est du *coquillage* nommé *murex* que les anciens Tyriens tiroient cette pourpre estimée dont ils faisoient une marque de dignité pour leurs souverains & un ornement pour leurs dieux. Le buccin servoit aux Romains de trompete dans leurs expéditions militaires. Dans les républiques greques les *coquilles* servoient aux citoyens pour donner leurs suffrages, & c'est sur une *coquille* que le juste Aristide écrivit lui-même l'arrêt qui le condamnoit à l'ostracisme: les anciens suppléoient par le *byssus* à l'usage de la soie, & cette méthode est renouvelée de nos jours chez les Corses qui ont aussi hérité de la valeur des premiers républicains: ceux mêmes des *coquillages* qui sont inutiles pour le commerce servoient autrefois d'aliment: les contemporains du docte Varron avoient déja un secret pour engraisser les *coquillages* & les rendre plus délicats.

Les modernes ne le cedent point aux anciens pour l'usage qu'ils font des *coquillages*. Celui qu'on nomme *pucelage* sert de monoie en Guinée, au Sénégal, à Bengale, aux îles du Capvert & dans quelques Philippines; les Canadiens en font des ceintures & des colliers; il y a des Indiens qui s'en couvrent les parties natureles, & les Égyptienes font des colliers & des bracelets d'autres *coquillages*; les Grecs modernes les brisent, les mélangent avec du citron, & en composent un fard dont ils se frotent le corps; les Turcs & Levantins garnissent de *cauris* les harnois de leurs chevaux, & en couvrent des vases avec une telle adresse qu'ils semblent formés d'une seule piece. Dans l'île de Sainte Marthe on les emploie à orner les nattes de palme qui couvrent les murailles. Des ouvriers ont l'art de tirer du *burgau* une belle nacre dont on fait des ouvrages incrustés d'or. Les cames servent à faire des bagues sculptées. Les huîtres produisent des perles qui balancent souvent par leur éclat celui du diamant. Des persones industrieuses forment en Bretagne des bouquets de fleurs avec des *coquilles*, & l'art avec lequel on mélange celles qui sont diversement colorées, fait souvent illusion. Les nautiles servent, dans quelques pays à faire des coupes. Les Anglois se servent de *coquilles* pour blanchir la cire, ils les emploient aussi, de même que les cultivateurs de Sicile & de Sardaigne, à fertiliser les terres; en France on calcine quelquefois les écailles d'huîtres pour faire de la chaux & pour blanchir des toiles. Les sauvages dans leurs danses, forment avec les *coquilles* des especes de lyres qui ne sont pas destituées d'harmonie; dans la Chine on les pile ou les enfouit dans la terre & on les fait servir dans la composition de la porcelaine: enfin, il y en a, tels que les huîtres, les moules & les lepas, qu'on regarde comme des alimens délicieux, & qui trouvent place sur nos tables les plus délicates, soit pour exciter l'appétit, soit pour le satisfaire.

De la pêche des coquilles en général.

Les manieres de se procurer des *coquilles* sont très-multipliées, on en ramasse sur les bords des mers, mais principalement dans le temps des équinoxes, parce que la mer laissant par son flux, & son reflux une plage plus vaste, on profite de ce moment.

Il ne faut pas croire que les *coquilles* que l'on trouve dans un pays en soient originaires, toutes ne sont pas fixées à demeure comme la famille des huîtres & des moules, & plusieurs de ces animaux sont aussi curieux de voyager; d'ailleurs les tempêtes en rejetent sur des côtes très-éloignées de leur pays natal.

La maniere la plus sûre de se procurer de belles *coquilles* est celle dont on se sert dans l'Inde. On les fait pêcher par des Negres plongeurs, au fait de cette manœuvre. On leur descend un panier rempli de pierres, qu'ils ôtent à mesure qu'ils le remplissent de *coquilles*. Pour la pêche des *huîtres* & autres *coquilles* qui s'atachent aux rochers & aux arbres, on les arme d'un fer pointu qui leur sert en même temps à les détacher & à se défendre contre les poissons dangereux. Dans d'autres climats, les plongeurs sont munis d'une serpete ou espece de faucille avec laquelle coupant les principales ataches qui retienent les *coquilles*, ils en retirent une quantité, atachées les unes aux autres par une matiere visqueuse & collante. Sur nos côtes, on drague les *coquilles*, ce qui endomage souvent leurs robes.

Ce n'est que l'industrie des hommes qui a su débarasser les *coquilles* de ce tartre marin, & autres molécules hétérogenes qui nous cachent la beauté & la vivacité de leurs couleurs.

COR ou DURDO CORBEAU. On donne en Languedoc ces différens noms à un poisson de mer à écailles, qui a quelque ressemblance avec la dorade; il a quelquefois plus d'un pied & demi de longueur. Sa tête, au sortir de l'eau, est de couleur changeante noire, avec quelques reflets d'or; ses écailles sont grandes & larges tirant au noir; ses ieux sont grands, les nageoires de derriere les ouïes sont grandes & larges, celles de dessous le ventre le sont encore plus; elles sont noires. Le grand aileron du dos est fort large & composé de forts rayons; il paroît former deux ailerons; mais en y prêtant attention, on voit que la membrane qui joint le rayon est continue: l'aileron de derriere l'ânus est petit, mais formé de rayons longs, forts & piquans. Ces poissons vont par troupe, & hantent les bords de la mer; c'est pourquoi on les prend avec le bouclier. Les grands ne sont pas un aussi bon manger que ceux de moyene taille.

CORAIL; singuliere & précieuse substance de mer, dont la pêche est un objet de commerce. La structure ordinaire du *corail* est celle d'un arbrisseau dépouillé de feuilles. Les naturalistes s'acordent à regarder le *corail* comme une production d'insectes, & un rassemblement de petites cellules formées par des polypes.

Le *corail* n'a point de racines: on le trouve collé sur la surface des os de baleines, sur des bouteilles, sous des rochers, & toujours il est la tête en bas; sa grôsseur est d'un pouce, & sa plus grande hauteur d'un pied; le *corail* rose est le plus commun; on le trouve dans la Méditerranée; il y en a de blanc dans la mer Baltique: on en trouve aussi du noir, du bleu & du vert.

Le *corail* est la premiere & sûrement la plus belle des plantes marines: cependant il n'est guere plus d'usage en Europe où tout est assujéti à l'empire de la mode.

On recherche encore les grandes branches de *corail* pour les vendre aux persones qui font des collections de curiosités natureles, ou pour en faire des ornemens estimés dans l'Inde & en Arabie. Les mahométans de cette derniere contrée, comptent le nombre de leurs prieres sur un chapelet de *corail*: ils y atachent une vertu sanctifiante qui purifie les pénitens, & enrichit encore plus souvent les dervis.

Pêche du corail.

Elle se fait ordinairement dans la Méditerranée, le long des côtes de Barbarie, depuis le commencement d'avril jusqu'à la fin de juillet. Les pêcheurs atachent deux chevrons en croix; & les appesantissent avec un boulet, pour les faire tomber à fond; ils entortillent négligemment du chanvre de la grôsseur d'un pouce, & ils en entourent les chevrons, qui ont aussi à chaque bout un filet en maniere de bourse: ils atachent ce bois à deux cordes, dont l'une tient à la proue & l'autre à la pouppe de la barque; ensuite ils le laissent aller à tâtons au courant & au fond de l'eau, afin que la machine s'acroche sous les avances des rochers; par ce moyen le chanvre s'entortille autour des branches de *corail*. On emploie cinq ou six persones pour tirer les chevrons & pour arracher le *corail*, qui reste ataché à la filasse, ou qui tombe dans la bourse; s'il tombe dans la mer, il se trouve des plongeurs tout prêts à l'aller repêcher.

CORBEILLE. C'est en effet une *corbeille* d'osier revêtue de cuir de cheval, dont les Anglois se servent assez adroitement pour la pêche.

CORCERONS. Ce sont de petits morceaux de liége qu'on atache aux empiles, pour que les haims se détachent du fond. Ce mot est synonyme de *flotes*.

CORDES. Pêcher aux *cordes*, est pêcher avec une longue *corde*, à laquelle on atache, de distance en distance, des lignes ou empiles garnies d'haims: c'est ce que dans la Méditerranée on appele *palangre*. Lorsqu'elles sont chargées de plomb ou de cailloux, on dit *corde par fond*; quand elles sont soutenues par des flotes de liége; on dit *cordes flotantes*: la principale *corde* s'appele *maitresse corde*, ou *bauffe*, dans l'Océan; dans la Méditerranée, *maître de palangre*. Les pêches aux grôsses *cordes* different de celles aux lignes, parce que les *cordes* sont plus grôsses, & ordinairement plus longues.

CORDIER. Un pêcheur *cordier* est celui qui pêche avec des cordes garnies d'haims. On l'appele dans la Méditerranée, *palangrier*.

CORESSE. On appele ainsi à Dunkerque les magasins où on fait les harengs saurets.

CORNÉS (harengs). Ce terme se dit des harengs prêts à frayer, dont la chair est molle, la laite petite, & qui devienent coriaces dans le sel.

CORNION; partie de la bire, ou bure, ou nasse qu'on ajuste à l'extrémité des diguiaux.

COUFE de palangre. On nomme ainsi, en Provence, un panier fait avec de l'auffe, & rempli de pierres, au bord duquel on atache des

celles qui portent des haims, & qu'on descend au fond de la mer. On le retire au moyen d'une ligne qui y est atachée.

COULETE ; sorte de truble dont la monture est comme celle d'une raquete ; on s'en sert dans la Garonne pour prendre plusieurs sortes de poissons. C'est un grand lanet.

COUPLÉ. Ce mot se prend en diffêrens sens : pêcher au *couple*, c'est atacher au milieu d'un fil de fer un peu courbe un petit poids, & aux deux bouts deux piles garnies chacune d'un haim. On amarre ce fil de fer par le milieu à une longue ligne que les pêcheurs tienent dans la barque qui va à la voile.

COURADE ; nom qu'on donne à une espece de sardine qui se pêche au Croisic, en Bretagne.

COURANTILLE ; sorte de thonaire ou filet à prendre des thons, qu'on abandone à lui-même, & qui dérive au gré du courant.

COURTINE. On nomme ainsi des especes de gords ou bouchots, dont l'enceinte est formée par des filets tendus sur des piquets. On nomme *courtines vagabondes* ou *variantes*, celles qu'on change souvent de place.

COYAU, CORLASSEAU, ou GARDE-CÔTE DU CROISIC ; poisson du genre des sparus. On distingue aisément le mâle de la femele.

Le *coyau* femele est moins grôs que le mâle ; sa couleur tire plus au blanc, avec çà & là des nuages bruns : au reste ces deux poissons se ressemblent par la forme de leur corps. Les écailles des *coyaux* mâles ont la même couleur que celles de la tanche, & la forme de leur corps ressemble tellement à celle de la tanche de riviere, que quelques-uns l'appelent *tanche de mer*. Il est vrai que l'aileron du dos de la tanche d'eau douce a peu d'étendue, qu'il est flexible, au lieu que celui du *coyau* est grand & épineux : mais cette même différence existe entre la brême de mer & celle de riviere, ainsi qu'entre la carpe de mer & celle de riviere. Il fraie dans l'algue, où ses œufs éclôsent, & sont à l'abri des tempêtes.

Le *coyau* est constament tout l'été le long des rochers caché dans le goémon, d'où il sort quand on lui présente des apâts, sur lesquels il se jete avec avidité ; ce qui déplait beaucoup aux pêcheurs, parce que ce poisson qui est peu estimé, empêche d'autres plus recherchés de se prendre aux hameçons. C'est une partie de plaisir pour les femmes du Croisic, d'aller à la pêche de ce poisson ; ce qu'elles appelent *aller aux courlassaux de lune*. Pour cela, le soir au clair de la lune, elles vont de basse-mer entre les rochers ; & sans autre industrie que de les prendre à la main, elles en atrapent beaucoup : c'est pour elles un plaisir qu'elles prenent plutôt pour s'amuser dans la belle saison, que pour l'intérêt. Ce poisson étant peu estimé, on ne le prend point au large.

CRABE ; animal du genre des crustacées, espece d'amphibie, d'une forme oblongue, ou à corps large & évasé, dont on distingue plusieurs especes. Il y a les *crabes* de mer, ceux d'eau douce, ceux de terre. En général, les *crabes* ont la queue composée de tables, rabatue en dessous, & appliquée sur le ventre. La tête n'est point séparée du corps. Ils ont dix jambes, cinq de chaque côté y compris les bras. Le *crabe* fait usage des serres noires, qui sont au bout de ses bras avec la même dextérité que le quadrupede se sert de ses pieds de devant. On nomme ses *serres*, *forces*, *pinces*, *mordans*, *tenailles*. Les pêcheurs sont obligés, avant de porter ces animaux au marché, de leur lier étroitement les bras dans un sac : sans cette précaution, ils s'entretueroient & se couperoient les jambes.

Le *crabe* a beaucoup de conformité avec le cancre. Cet animal est fort hideux. Son corps est recouvert d'une croûte dure, souvent noirâtre & plombée. Ses ieux noirs sont éloignés l'un de l'autre, & l'animal les fait sortir en dehors ou rentrer dans leur orbite. On trouve toujours les *crabes* par bandes ; ils habitent les bords des rochers. Il se nourissent de vers, de mouches, de sang-sues, de grenouilles. La chair de ces crustacées est de difficile digestion. On les fait cuire comme l'écrevisse. Il y a des *crabes* d'une grandeur démesurée en Amérique. Les *crabes* de terre ou de montagne sont peu grôs.

La pêche du *crabe* de mer ou d'eau douce, est difficile, à cause de la force de ses pinces.

CRABE ; poisson de la famille des zéus, qui n'a aucun raport avec les crustacées connus sous ce nom : nous ferons seulement remarquer que, quand on parle d'un de ces poissons, on dit *la crabe*, au lieu qu'on dit *le crabe* lorsqu'il s'agit des crustacées.

Les pêcheurs de Biarritz vont avec des haims chercher ces poissons jusqu'à six lieues au large, tirant au nord-ouest, où ils en prenent avec d'autres poissons. Quoique ces poissons ne soient pas de passage, le temps de leur pêche est depuis le mois de juillet jusqu'au commencement de l'hiver, soit parce que dans cette saison ils se rendent avec d'autres poissons sur les îles, où ils trouvent de petits poissons qui les y attirent, soit principalement parce que dans les autres saisons les pêcheurs sont occupés à faire d'autres pêches qui leur sont plus avantageuses. Les *cra-*

bes étant prises sur de bons fonds & en bonne saison, sont assez estimées; leur chair est un peu sèche, mais point coriace; on en fait du bouillon pour les malades.

CRAPAUD DE MER, DIÀBLE DE MER, CHABOISSEAU; poissons de la famille des scorpions, qui ne ressemblent au *crapaud* de terre que par la grandeur de sa gueule, par la position de ses ieux, & un peu par la peau de dessous le ventre. On dit que quand il est éfrayé, il gonfle son corps comme le *crapaud* de terre; il ressemble encore moins au poisson qu'on nomme *grenouille pêcheuse*; & effectivement, les dénominations de *chaboisseau* ou de *crapaud de mer*, qui lui sont données par les pêcheurs, ont été adoptées par plusieurs auteurs. Ce poisson n'a point d'écailles; sa couleur dominante est verdâtre, chargée de taches brunes; le péritoine qui envelope les intestins, semble être teint de vert-de-gris; les ouïes ne paroissent point détachées comme à la plupart des poissons; mais on a aperçu auprès & au dessous des ouïes, de petites ouvertures qu'on soupçone pouvoir en tenir lieu; il a sur les côtés & sur la tête de vigoureuses épines qui, quand on tire le poisson hors de l'eau, se couchent, & ne paroissent plus.

Ce poisson étant très-succulent, il est difficile de le dessécher; & à mesure qu'il perd de sa substance, la forme de son corps se défigure beaucoup. En général, on fait très-peu de cas du *chaboisseau*, dont la chair est molle & de mauvais goût, d'ailleurs il y a peu de poissons qui se corrompent aussi promptement.

Crapaud de mer *qu'on prend sur les côtes de haute Normandie*.

Ce poisson, dont on ne fait aucun cas, se prend dans les parcs ou entre les rochers, au bord de la mer; il a la tête grôsse & plate, le regard fier & méchant, ce qui l'a fait appeler *diàble*. Il gonfle tellement les membranes qui réunissent ses mâchoires, que dans certaines circonstances, il fait paroître une gueule d'une grandeur énorme par comparaison à sa taille. La couleur de son corps est olivâtre avec quelques nuages un peu plus bruns, qui ne sont sensibles que quand le poisson est nouvélement tiré de l'eau; les raies latérales sont formées par de petits traits qui se suivent; en passant le doigt dessus, on sent qu'ils sont un peu piquans, sur-tout vers la tête, car ils sont à peine sensibles du côté de la queue; au sortir de l'eau, le ventre est argenté avec des reflets de différentes couleurs; la tête est large & aplatie en dessus; le crâne est fort dur, les mâchoires sont garnies de dents fines & courtes; les ieux sont grands, fort élevés sur la tête; la prunelle est d'un beau noir, l'iris verdâtre: entre le museau & les ieux, il y a deux petites cornes pointues, & deux autres de grandeur inégale entre les ieux & le bord des opercules, qui forment des angles saillans & piquans.

Crapaud de mer *du Croisic, qui paroît être le faillot de Torbay sur les côtes d'Angleterre*.

Il n'y a point de port où il n'y ait un ou plusieurs poissons qu'on nomme *crapaud ou diàble de mer*: ce qui n'est pas surprenant, puisque les pêcheurs donnent ce nom à tous les poissons qui ont une figure hideuse. On pêche au Croisic un poisson plus grôs que le précédent, qui a une tête monstrueuse & prodigieusement armée d'aiguillons: les pêcheurs de Dieppe en ont pris à Torbay où ils vont quelquefois faire la pêche avec les folles, & ils le nomment *faillot*, ou, comme au Croisic, *diàble de mer*. Il y a beaucoup de ressemblance entre ce poisson & le *crapaud de mer*, qu'on prend sur les côtes de la haute Normandie: néanmoins les pêcheurs de ce département pensent que le *faillot* de Torbay & le diàble de Dieppe, sont deux especes différentes de poissons.

CRAQUELOTS; harengs peu salés & peu fumés.

CRAQUELOTIERE; femme qui prépare les harengs boufis, qu'on nomme *craquelots*, ou *appétis*.

CROCHET; instrument de fer ajusté au bout d'une perche, pour détacher les coquillages des rochers, & tirer les crustacées & quelques poissons d'entre les roches. On traîne sur le sâble un double crochet pour faire saillir les vers & les poissons qui se sont enfouis.

CROCODILE; animal amphibie qui a quelques raports avec le lésard; mais il est d'une taille plus énorme & d'une voracité sans exemple; il a quelquefois plus de vingt-cinq pieds de long: celui qui habite le Nil est fort avide de chair humaine.

Sa gueule est armée de dents nombreuses, longues, pointues, rangées comme celles d'un peigne. Celles de la mâchoire supérieure s'emboîtent dans les intervalles de celles d'en-bas.

Dans quelques climats on mange de la chair de *crocodile*: dans l'île de Boutan on les aprivoise, on les engraisse, & on les tue pour en faire un mets estimé. Cet animal se trouve dans la Guinée, dans le Sénégal, & même dans le fleuve des Amazones, & sur la côte des Esclaves.

Dans le siecle dernier on porta à la ménagerie de Versailles, un *crocodile* vivant, de quatre

pieds de longueur ; quoique cet animal ne puisse vivre que dans les pays chauds, celui-ci vécut près d'un mois sans manger.

Il n'y a point d'animal plus redoutable dans l'eau que le *crocodile* : sa gueule, son dos, ses grifes & sa queue sont également terribles : c'est avec de telles armes qu'il ataque, renverse & déchire sa proie. Mal-gré un danger aussi éminent, les negres osent luter contre ce fléau des rivieres ; ils tâchent de le surprendre dans un endroit où il ne puisse se soutenir sans nager, & ils vont hardiment à lui avec un cuir de bœuf entortillé au bras gauche, & un dard dans sa main droite ; ils lui mettent le bras garni de cuir dans la gueule pour la tenir ouverte, & comme sa langue est fort petite, sa gueule se remplit d'eau, & le monstre se noie : pour hâter sa mort, ils lui crevent les ieux à coups de dards.

On tend au travers des rivieres de Siam, trois ou quatre rangs de filets, & on les place de distance en distance ; le *crocodile* épuise ses forces au premier & au second ; ensuite les pêcheurs siamois accourent dans leurs bateaux, & le percent sous le ventre ; car sa peau ailleurs est une cuirasse impénétrable aux traits & aux balles ; quand l'animal est afoibli par la perte de son sang, ils lui serrent fortement la gueule, atachent avec la même corde sa tête à sa queue, & lient ses pates sur le dos. C'est après avoir pris toutes ces précautions qu'ils l'amenent à terre.

CRUSTACÉES. On nomme ainsi les animaux aquatiques qui sont couverts d'une envelope osseuse plus ou moins dure. Les *crustacées* n'ont point de sang, ni d'os : on leur distingue une tête, un estomac, un ventre & des intestins. On divise les *crustacées* en trois genres, dont le premier comprend ceux qui ont le corps alongé, tels que les écrevisses, les langoustes, les homars, les squilles. Le second renferme ceux dont le corps est large & évasé, tels que les crabes ; & le troisieme, ceux dont le corps est arondi en forme de cœur, tels sont les cancres.

Les *crustacées* habitent les étangs marins, l'embouchure des rivieres, les lieux limoneux & les fentes des rochers. Ils vivent de bourbe, d'ordure & de chair. Leur chair est plus ou moins agréable au goût, mais difficile à digérer.



DARD ou VANDOISE ; petit poisson de riviere de la longueur d'un hareng, qui s'élance dans l'eau avec la rapidité d'un dard d'où lui est venu son nom. Il est de l'espece des poissons blancs. Il est long de neuf doigts. Il a le corps large & le museau pointu. Il est couvert d'écailles moyenes & de petites lignes. Sa couleur est composée de brun, de vert & de jaune. Sa chair est molle, mais bonne, agréable au goût & fort saine.

DAUPHIN; cétacée de l'espece des baleines. *Voyez* BALEINE.

DÉGORGER. C'est faire perdre aux carpes ou autres poissons leur goût de vase en les tenant quelques jours dans l'eau vive.

DEMI-FOLE ; filet qui ne differe des foles, que parce qu'il a moins d'étendue & que les mailles en sont moins ouvertes.

DEMOISELLE. On donne à Cette le nom de *demoiselle* à un joli petit poisson couleur de rose, qui paroît appartenir à la famille des *tania*.

À Antibes, la *demoiselle* est un petit poisson qui n'est guere plus long que le doigt, & assez menu: sa tête est petite, son museau un peu pointu; ses écailles sont de diverses couleurs, le dos violet, les côtés bleus, le ventre blanc tirant un peu au jaûne; les lignes latérales qui sont dorées, ne font pas un trait uniforme, mais de petits zigzags; au reste l'aileron du dos est très-long & formé en partie de rayons piquans, celui de derriere l'ânus est souple & moins étendu; l'aileron de la queue est coupé carrément: les nageoires sont situées derriere les ouïes & sous la gorge comme aux tourdes: les ieux sont petits & ronds. L'ânus est situé à peu près au milieu de la longueur du corps; l'aileron qui le suit, s'étend jusque tout près de celui de la queue. On dit qu'ils courent après ceux qui se baignent, qu'ils les mordent; & comme ces poissons vont en grande compagnie, ils les incommodent fort, se rassemblant autour d'eux comme des guêpes. Rondelet dit qu'en se baignant à Antibes, il en avoit été assailli & fort incommodé. Ceux qu'on pêche autour des rochers éloignés du rivage, sont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend auprès de la côte.

DENTALE, ou DENTÉ. Comme ce poisson tire son nom & son caractere spécifique de plusieurs dentes canines assez fortes qu'il a au devant des mâchoires, tant supérieure qu'inférieure, il s'en est suivi qu'on a donné le nom de *denté* à différens poissons, uniquement parce qu'ils avoient de fortes dents.

Au reste, le *denté* ressemble à la dorade, par la forme de son corps, le nombre & la position tant des ailerons que des nageoires; ses ieux sont plus grands, & on en pêche de très-grôs, car il n'est pas rare d'en prendre qui pesent depuis dix livres, jusqu'à vingt livres. Les écailles du *denté* sont assez grandes & de différentes couleurs; néanmoins le rouge est obscurci par le noir qui domine, & forme sur les côtés des lignes assez droites. On ne le connoît pas dans l'Océan; il est plus commun en Provence qu'en Languedoc. Il se tient ordinairement dans les rochers près le bord de la mer, ou quand il ne fait pas chaud, dans le goemon, à huit & dix *brasses de profondeur*. Il est si vorace que quelquefois, lorsque les pêcheurs tirent une ligne où s'étoit staché un poisson, s'il se trouve à portée un *denté*, il se jete sur le poisson, l'avale avec l'haim, rompt la ligne & s'échape : alors les pêcheurs ne manquent guere de remettre à la mer un autre haim amorcé d'un poisson, & qui est encapelé à une forte ligne: alors le *denté* se trouve souvent la dupe de sa voracité. On estime ce poisson à Narbone, où on le nomme *dentillac*. Belon dit que les Albanois qui en prenent beaucoup au printemps, en confisent dans des barils qu'ils vont vendre à Ancone : ces poissons ainsi préparés, peuvent se conserver trois ou quatre mois.

DERBIO ; poisson de haute mer dont les nagéoires sont épineuses; sa couleur est blanche, mêlée d'un bleu tantôt plus, tantôt moins foncé: il a le corps long de quatre pieds & le ventre plat; ses écailles sont petites, & ses mâchoires sont garnies d'aiguillons; sa chair est grasse & de bon goût.

DEUX DOIGTS. Les filets du boulier dit *de deux doigts*, ont leurs mailles d'un pouce & demi en carré.

DIÂBLE DE MER; monstre de la mer d'Afrique qui a quatre pieds de long & un pied d'épaisseur; ce poisson se trouve pris quelquefois dans les filets des pêcheurs : mais on ne le garde pas long-temps, car il est féroce pendant sa vie, & venimeux après sa mort : deux petites cornes noires & pointues qu'il a sur la tête, lui ont fait donner le nom de *diâble*.

Il y a un autre *diâble de mer* à une seule corne moins venimeux, mais presqu'aussi hideux que le premier : dans la colere, il soufle tellement qu'il paroît rond comme une boule; sa queue est faite en forme de rame, il a une nageoire sur le dos, & une autre sous le ventre.

On donne encore le nom bizâre de *diâble de mer* à la macreuse, dont le plumage est noir, & à un poisson cartilagineux, connu sous le nom de pêcheur marin.

Enfin, on voit sur la Côte d'Or & sur celle d'Ivoire, une espece de raie, longue de vingt-cinq pieds, & large de dix-huit sur trois d'épaisseur, qui a aussi le nom de *diâble de mer*: sa queue semble un fouet armé d'une pointe; sa peau est aussi rude que celle du requin : sa chair est de mauvais goût; ce poisson a de plus quatre ieux & six cornes.

DIGON; morceau de fer barbelé, ou terminé par un demi-dard ajusté au bout d'une perche, & dont on se sert pour piquer & prendre le poisson.

DIGOT ou AIGUILLETE; petit instrument qui sert à tirer du sâble les manches de couteau, espece de poisson.

DIGUIAUX; grands filets en forme de manches, terminés par une nasse nommée *bire* ou *bure* que les pêcheurs de la Seine établissent entre les arches des ponts.

DOGLINGE; espece de baleine qu'on ne trouve qu'auprès des Iles de Feroë; elle a cela de particulier que sa chair est de très-mauvais goût, & que son lard communique à la transpiration des persones qui en mangent une odeur fétide qu'on ne peut supporter; aussi les pêcheurs font peu de cas de cette baleine.

DOMICILIÉS. Nous nommons *poissons domiciliés* ceux qui se trouvent toute l'année sur les mêmes côtes, tels que les soles, les limandes &c.

DONZELE; beau poisson de rocher qu'on trouve dans la Méditerranée: son corps est oblong & seulement de la grôsseur du pouce; son dos paroît revêtu de toutes les couleurs de l'arc-en-ciel : ses écailles sont fort fines, ses nageoires épineuses, ses ieux petits, ses dents blanches, aiguës & crochues. Il a deux nageoires au dos & au ventre. Il nage en troupes; on en voit beaucoup à Gênes & à Antibes; ils vienent, dit-on, mordre les persones qui se baignent dans la mer. On pêche la *donzele* à la ligne. Sa chair est tendre & courte. *Voyez* DEMOISELLE, poisson de la même famille.

DORADE; poisson de l'Amérique, qui tire son nom d'une raie couleur d'or qui s'étend de la tête à la queue.

La *dorade* est un des plus beaux & des meilleurs poissons de la mer. Sa peau, que les voyageurs disent être sans écailles, est douce au toucher; les plus riches couleurs, l'or, l'azur, le vert le plus brillant y sont en quelque façon prodiguées; malheureusement ces couleurs s'afoiblissent lorsque ces poissons sont malades, & peu de temps après qu'ils sont morts, elles ne subsistent plus.

Les *dorades* nagent avec une grande vitesse; elles font continuélement la guerre à différens petits poissons dont elles se nourissent, particuliérement à une espece de poisson volant dont elles sont singuliérement friandes; elles s'élancent même au dessus de la surface de l'eau, pour les saisir avant qu'ils y entrent : c'est pourquoi on prend les *dorades* avec des haims qu'on a amorçés avec ce poisson volant; même comme elles en sont très-avides, il suffit de garnir l'haim avec un leure qui imite ce poisson; alors on fait sautiller l'haim au dessus de la surface de l'eau, & les *dorades* s'élancent pour l'atraper. Celles qui vont par bandes, se trouvent fréquemment en nombre à la suite des vaisseaux.

La *dorade* a la tête fort grôsse; son corps qui est un peu comprimé sur les côtés, va en diminuant uniformément de grôsseur, depuis la tête jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue; le dos est garni d'un grand aileron dont les rayons vont toujours en diminuant de longueur jusqu'à son extrémité près l'aileron de la queue; il y a sous le ventre derriere l'anus un aileron moins considérable, qui se termine comme le grand aileron, près celui de la queue, qui est très-fendu; enfin il a quatre nageoires, deux derriere les ouïes, & deux sous la gorge.

On prend des *dorades* en pleine mer en couvrant d'un peu de toile blanche un hameçon aux

quel on a attaché deux plumes de poule en croix, & qu'on laisse traîner à l'arriere d'un vaisseau.

Le poisson volant dont la *dorade* cherche à se nourir, a la tête un peu approchante de celle de la *dorade*; la partie la plus grôsse de son corps est auprès de la tête, le reste va toujours en diminuant de grôsseur jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue: ainsi sa forme est à peu près conique, & approchant de celle de la *dorade* d'Amérique; il a, comme celle-ci, un grand aileron sur le dos, un derriere l'ânus, deux petites nageoires sous le ventre, & non pas sous la gorge. L'aileron de la queue est divisé inégalement; les nageoires de derriere les opercules des ouies sont très-grandes, & capables de s'étendre beaucoup pour former des especes d'ailes avec lesquelles il se soutient en l'air. Les écailles de ces poissons volans, sont minces & grandes; elles sont brunes sur le dos & argentées sur le reste du corps. Ce poisson est fort délicat, & bon à manger.

On pêche sur les côtes du Languedoc & ailleurs une autre espece de *dorade*. Ce poisson est demi-plat quoiqu'il soit assez charnu. La couleur de ses écailles varie en differens endroits de son corps; le dos est d'un bleu vif & éclatant au sortir de l'eau; ce bleu devient foncé, & s'obscurcit quand le poisson est mort. On apperçoit sur les côtés comme des reflets d'argent bruni; le ventre est blanc-mat; il regne le long du corps de chaque côté une raie ou un trait fort mince d'un noir tirant sur le bleu, un peu courbe, & en outre quelques traits bruns qui s'étendent de toute la longueur du poisson, & qui sont à peu près paralleles à son dos; de plus, une tache brune tirant au roux de forme irréguliere, au dessus de l'articulation des nageoires, vis-à-vis la partie noire des opercules. On dit qu'au sortir de l'eau, cette tache est quelquefois d'un rouge éclatant; ordinairement elle n'est pas d'une forme réguliere. La tête de ces *dorades* est de moyenne grôsseur; leur museau est très-obtus, les ieux sont assez grands, la prunelle noire; l'iris est jaûne, tirant sur la couleur d'or; il y a au dessus des ieux un trait en arc ou une espece de sourcil qui semble de l'or bruni, ce qui a contribué à faire nommer ce poisson *dorade*; ce trait commence au dessus de l'œil, il continue en descendant, & suit un peu au dessous de l'œil en faisant le tour de l'orbite du côté du corps.

Aux jeunes *dorades*, les dents de devant, sur-tout celles de la mâchoire supérieure, sont un peu alongées; peu à peu elles deviennent grôsses & obtuses; alors l'intérieur de la gueule est comme pavé de dents molaires, convexes & polies en dessus, ce qui est sur-tout sensible dans les très-grôsses *dorades*. Les orfevres montent de ces grôsses dents en forme de bague, & les vendent pour être des crapaudines; à Malte, ils mettent un peu d'eau-forte au milieu de la surface de ces dents pour y faire une tache brune, & ils les vendent pour des ieux de serpent, leur attribuant de grandes vertus; mais c'est une supercherie, les vraies crapaudines étant fossiles. Les pêcheurs prétendent, que pour trouver les coquillages qui se sont enfouis dans le sâble, les *dorades* agitent fortement leur queue, & que quand les coquillages sont découverts, elles les saisissent, les brisent avec leurs dents, avalent la chair, & rejetent les fragmens des coquilles. Comme elles recherchent beaucoup les moules, on reconoît l'endroit où elles sont, au bruit qu'elles font en câssant les coquilles, & les broyant sous leurs grôsses dents.

Notre *dorade* n'est pas un poisson aussi exquis que la *dorade* d'Amérique, néanmoins sa chair est délicate & de bon goût, mais un peu seche; ce qui n'empêche pas que ce ne soit un fort bon poisson, quand elle n'a pas contracté un goût de vase dans les mauvais fonds. On préfere celles de la Méditerranée à celles qu'on pêche dans l'Océan. En Provence, ainsi qu'en Languedoc où elles sont plus abondantes, on estime particuliérement celles du Martigues, celles de l'étang de Latte près le cap de Cette, & celles des étangs d'Hieres; elles sont grasses, leur foie est grôs, leurs entrailles sont appétissantes, & l'on en pêche assez abondament pour en fournir les environs jusqu'à Toulon.

Sur les côtes de l'Océan, on en trouve quelquefois dans les parcs qu'on tend à la basse-eau; & quand la mer est retirée, on les prend à la main. Dans la Méditerranée, on en trouve dans les bourdigues; on en pêche l'hiver avec le bregin; on sait que c'est une grande saine qui a une manche au milieu; on la traîne avec des gondoles qu'on nomme en Provence *spioni*; ces barques sont montées de dix à douze hommes. On en prend aussi avec les verveux, ainsi qu'avec le filet formé de trois nappes, qu'on nomme *trémail*. On en prend encore avec des haims, qu'on amorce avec la chair des coquillages nommés *pétoncles*, ou des *crustacées*, *écrevisses*, *chevretes*, *crabes*, &c.

DORÉE. Ce poisson, qu'on nomme encore *poule de mer*, *poisson de Saint-Pierre*, *gal*, *jau*, *coq de mer*, *truette* à Marseille, *orille* ou *rose* au cap Breton, &c., est demi-plat; il a comme le *sparus* une nageoire derriere chaque ouïe, deux longues & étroites sous la gorge, & deux ailerons sur le dos.

On assure qu'il y a des *dorées* qui ont près d'un pied & demi de longueur. Quand on considere ce poisson dans une position verticale, comme

lorsqu'il nage, la forme de son corps approche assez d'un ovale qui s'apointit un peu par les deux extrémités de son grand diametre. En examinant ce poisson, abstraction faite des ailerons, on voit qu'à plusieurs égards il ressemble assez à la *dorade* de nos côtes; néanmoins, c'est fort mal-à-propos que dans plusieurs de nos ports on l'appele *dorade*; il ne faut pas confondre ces deux especes de poissons.

Le corps de ce poisson est couvert d'écailles si petites, qu'il faut grater avec l'ongle pour les détacher. Quelques-uns se sont persuadés que ce poisson n'en avoit point; effectivement leur peau ressemble assez aux papilles nerveuses de la langue des animaux; le dos est brun, tirant au rouge; cette couleur s'éclaircit sur les côtés & encore plus sous le ventre. Au sortir de l'eau, on perçoit sur toutes ces couleurs de reflets bronzés tirant à l'or, avec des taches blanches distribuées sans ordre; car il est bon d'être prévenu que les couleurs varient beaucoup dans les poissons de cette espece; mais en général, elles font un bel effet au sortir de l'eau.

Les *dorées* sont des poissons de haute-mer; on n'en fait point de pêche expresse; on en prend souvent de grosses à la pêche aux cordes, confondues avec les merlans. Quelques-uns se prenent à la *fouane*, quand il s'en trouve à la surface de l'eau; on en trouve de moins grosses dans les parcs, ainsi que dans le filet de la dreige ou les soles; les grosses sont devenues fort rares sur la côte de Normandie. Ce poisson est assez commun en Bretagne, depuis la pointe de Pennemarc jusqu'à la baie de Brest.

La *dorée* est un excellent poisson; sa chair se leve par écailles, elle est délicate & de bon goût; de sorte que dans les mois de janvier, février & mars, on la préfere aux turbots. Elle est encore meilleure quand on la fait dégorger dans l'eau douce.

DORMANT. Les pêcheurs disent qu'ils pêchent avec des *lignes dormantes*, quand ils en mettent un nombre au bord de l'eau, & qu'ils vont de temps en temps visiter celles où le poisson a mordu.

Les pêcheurs de l'embouchure de la Seine appelent *rets dormans* des rets tendus comme les soles.

DOUCET ou SOURIS DE MER. Ce poisson considéré en gros paroît avoir quelque raport avec le grondin; mais, en comparant ces poissons, on découvre des différences très-sensibles; effectivement, le *doucet* a, comme le grondin, de grands ieux fort élevés sur la tête, deux mageoires derriere les ouïes, deux sous la gorge, deux ailerons sur le dos, & un sous le ventre derriere l'anus; mais toutes ces parties ont des formes très-différentes dans chacun des poissons que nous venons de nommer.

Il est probable que le nom de *doucet* a été donné au poisson qui nous occupe dans cet article, à cause qu'il n'a point d'écailles, & que sa peau est très-douce, mouchetée de taches incarnates. Quelques-uns l'ont nommé *souris de mer*, apparemment parce qu'ils ont cru trouver dans la forme de sa tête, quelque ressemblance avec celle de la souris; & ce nom a été particuliérement adopté sur les côtes de la haute-Normandie.

En général, le *doucet* a le corps éfilé; il est bien rare d'en prendre qui aient un pied de long. Sa peau dénuée d'écailles peut être comparée à celle de l'anguille ou des loches; elle est ornée des couleurs les plus brillantes & les mieux distribuées; il y en a qui sont d'une grande beauté; cette peau n'est presque point visqueuse; soit qu'on desseche ce poisson, soit qu'on le mette dans l'eau-de-vie, les couleurs disparoissent, & elles varient beaucoup dans les différens individus; car il y en a dont le dos est brun, le ventre blanc, & ces deux couleurs sont tranchées assez nétement sur les côtés par la raie latérale. Sa tête, quoique d'une forme assez singuliere, a quelque raport avec celle du grondin: elle est peu bombée au dessus, & fort large.

On prétend que, dans le genre des *doucets*, il y a des individus mâles & d'autres femeles, qu'il est aisé de distinguer les uns des autres. Les pêcheurs conservent aux femeles la dénomination de *doucets*, & ils nomment les mâles *chiqueux*.

Les femeles ont ordinairement le corps bleuâtre, chargé de marques rouges, au lieu que les mâles ont le corps varié de très-belles couleurs.

La chair de la femele passe pour être bien meilleure que celle du mâle; mais si ces poissons en général ne sont pas fort recherchés, c'est que, comme on est obligé de leur retrancher la tête, & que le corps est fort menu, il reste très-peu de chose à manger; c'est pour cette raison qu'on n'en fait point de pêches expresses, & qu'on n'a que ceux qui se trouvent dans le filet de la dreige, ou atachés aux hameçons, dans la saison du carême.

DRACONCULE; poisson épineux de la Méditerranée, nommé aussi *poisson lésard* à cause de sa ressemblance avec le lésard de terre. Il a la tête aplatie; plus large que le corps, & armée de deux pointes sur le derniere; il rejete l'eau

par deux ouvertures. Ses nageoires sont longues & de couleur d'or mêlé d'argent; sa peau est fine & marquetée de taches variées; son ventre est large, plat & blanc, sa chair est blanche & semblable pour le goût à celle des petits goujons; la derniere nageoire du dos a cinq pointes faites comme cinq épis d'orge.

DRAGON DE MER. Poisson à nageoires épineuses qu'on trouve également dans l'Océan & dans la Méditerranée: il a quelquefois jusqu'à une coudée de long; on voit en lui huit nageoires, des aiguillons aux orbites des ieux, & un autre fort & pointu sur la tête: ce poisson est la *vive* des François.

Le *dragon de mer* pour la façon de vivre, a quelques raports avec le scorpion: sa chair est tendre, ferme, de bon goût, & facile à digérer; la pêche s'en fait dans les mois de juin & de juillet: quand il se sent pris, il se débat avec force, & tâche ensuite de se cacher sous la bourbe: c'est particuliérement en Hollande qu'on trouve le *dragon de mer*: le peuple dans ce pays regarde come un poison une humeur qui sort des arêtes tranchantes de la premiere nageoire de son dos: quoi qu'il en soit de cette assertion, il est indubitable que la piquure de ses aiguillons est dangereuse, & qu'on ne manie ce poisson qu'avec précaution: ces aiguillons sont la seule défense du *dragon de mer* contre les pêcheurs, & ils sont d'autant plus redoutables qu'ils conservent après la mort du poisson une partie de leur venin: l'esprit de vin est un bon antidote contre ses piquures meurtrieres.

DRAGUE; espece de filet à manche dont on fait un grand usage pour les pêches qui se font à la traîne. Les *dragues* n'ont point d'ailes; les halins sont immédiatement atachés à la chausse.

On varie de différentes manieres l'ajustement de ce filet, ce qui a fait donner des noms particuliers aux pêches qu'on pratique avec la *drague*: à quoi il faut ajouter la variété des noms qui vienent du jargon des pêcheurs, qui est différent dans chaque port.

Ces noms sont, *drague*, *chausse*, *cauche*, *chalut*, *sac de* drague, *bache trainante*, *couvreaux*, *carte*, *corret*, *dranguele* ou *drangele*. On se sert encore d'autres termes dont nous éviterons de faire usage, parce qu'ils convienent à des pêches très-différentes, tels que *traversiers*, *picots-à-poche*, *grande sauterele* ou *grenadiers à la mer*, *draige*, *&c.*

En général les différences qu'on peut remarquer dans les diverses façons de pêcher à la *drague*, consistent dans l'étendue & la forme des manches, ainsi que dans celle des embouchures, & dans les moyens qu'on emploie pour les tenir ouvertes, de sorte qu'elles soient propres à gratter ou *draguer* plus ou moins le fond. Les unes sont traînées à pied & à bras; d'autres le sont par un ou deux bateaux.

Dans la baie de Bourgneuf, & près des îles de Bouin & de Noirmoutier, les pêcheurs vont avec des bateaux non pontés, du port de huit à dix toneaux, à une lieue au large.

La *drague* a cinq brasses de longueur, sur quatre d'embouchure. Ses mailles ont un pouce & demi en carré. On y prend des raies, des soles, des merlans, des turbots.

À la Hougue, on prend nombre de petits poissons plats, & quelques grands, avec une *drague* de fer qui laboure les fonds, détruit le frai, & gâte même la rade, où mouillent souvent des barques & de petits navires qui y relâchent.

À Olonne, les petits pêcheurs ont des *dragues* de deux brasses de largeur sur quatre de longueur, dont les mailles ont un pouce & demi en carré, avec lesquelles ils prenent des soles, des raies, des plies, des turbots, des merlans, des vives, des congres, sardes, barauds, merlus, chiens de mer, &c. Cette pêche se fait souvent à deux ou trois lieues au large, hors des fonds de roches.

DRAINETE, DRIVONETE, DROUILLETE; filet dont on se sert à la dérive pour prendre plusieurs sortes de petits poissons ronds: c'est un manet.

DRANGUELLE; sorte de drague, ou chausse simple qu'on traîne sur le fond au moyen d'un petit bateau: il y a des *drangueles* claires, & d'autres épaisses.

DREIGE; pêche considérable qu'on fait dans l'Océan, avec un grand tramail qu'on traîne avec un bateau nommé *nef*, & un ajustement que la marée porte au loin, pour traîner un des bouts du filet: on le nomme le *bourset*. On donne aussi ce nom en Bretagne à une manche qui est tenue ouverte par un châssis de bois ou de fer, & dont le bas est chargé de plomb & de fer; c'est une vraie *dreige*.

DROME. On emploie ce terme dans quelques ports, pour signifier le cordage, qu'ailleurs on nomme *orin*, & qui sert à tenir la bouée arrêtée sur les filets des pêcheurs.

DROUILLET; petit filet monté sur des perches, qu'on présente à l'opposite du cours de la marée, pour prendre de petits poissons, particuliérement le haranguet, qui est fort différent du hareng.

ÉCAILLE ou GRANDE ÉCAILLE. On donne ce nom à un poiſſon de l'Amérique, long de deux pieds, dont le dos eſt aſſez rond, le ventre grôs & la queue fort large. Il eſt couvert d'écailles argentées, larges de plus d'un pouce. La chair de l'*écaille* eſt fort blanche, ferme, graſſe, délicate, & d'un bon goût. On pêche ce poiſſon au fond des ports & dans les étangs qui communiquent à la mer.

ÉCHARDE, ÉPINOCHE ou ÉPINARDE; ſorte de petit poiſſon qui ſe trouve au bord des rivieres, dans les ruiſſeaux & dans les fontaines.

Il eſt évident que les dénominations d'*écharde*, d'*épinoche*, d'*épinarde*, & l'épithete d'*aculeatus*, vienent des ardillons dont ce poiſſon eſt hériſſé ſur le dos & ſous le ventre: c'eſt un très-petit poiſſon de riviere. Il eſt bien rare d'en trouver qui aient deux pouces ſix lignes de longueur, la plupart n'ont qu'un pouce & demi.

On ne pêche guere ce poiſſon exprès; on en prend beaucoup en pêchant des âbles & des éperlans, & communément on le néglige, à moins qu'on ne l'emploie pour apât. Les épines dont il eſt *hériſſé ſur le dos, & le fiel* qu'il a, le font rejeter des cuiſines.

ÉCLAIRE; ouverture pratiquée à la table à habiller la morue verte, pour faire tomber le poiſſon dans la cale du vaiſſeau.

ÉCLUSE. Les pêcheurs parquiers nomment ainſi les parcs de pierre.

ÉCREVISSE; poiſſon cruſtacé d'un genre différent des *cancres* & des *crabes*, & qui a la queue & le corps fort alongés, il y en a de deux ſortes, les *écreviſſes* de mer & celles de riviere. La génération des *écreviſſes* a de tout temps fort embaraſſé les naturaliſtes; car leurs organes ſont formés de maniere qu'il eſt preſqu'impoſſible de concevoir un acouplement dans ces animaux; le grand nombre ſuppoſe que le mâle ne féconde les œufs pondus par ſa femele qu'en les arroſant de ſa ſemence. Les *écreviſſes* muent dans le printemps, & ſe dépouillent non ſeulement de leur envelope, mais encore de leur eſtomac; c'eſt alors qu'on trouve les pierres appelées improprement *ieux d'écreviſſe*. C'eſt dans les grands fleuves du côté d'Aſtracan, qu'on trouve les plus grandes; les pêcheurs n'y prenent guere ces poiſſons qu'à cauſe de leurs pierres; pour les tirer de leur eſtomac, ils écraſent les *écreviſſes* avec un pilon de bois, mettent le tout dans l'eau & trouvent les pierres au fond du baquet; ou bien ils mettent ces poiſſons en tas, les laiſſent pourrir, & au moyen de l'eau en ſéparent ces pierres: on eſtime dans la médecine ces *ieux d'écreviſſe*.

L'hiſtorien de l'académie des Sciences remarque que les *écreviſſes* ont une horreur ſi grande pour les porcs, que s'il en paſſe quelqu'un auprès d'eiles, cela ſuffit pour les faire mourir. Auſſi, dans le Brandebourg où la pêche en eſt abondante, les voituriers qui les tranſportent ſont obligés de faire ſentinelle la nuit pour empêcher qu'il ne paſſe de porcs ſous leur charete; car, s'il s'en gliſſoit un ſeul, il ne s'en trouveroit pas, dit-on, une en vie le lendemain.

Des écreviſſes de mer.

Il y en a de pluſieurs eſpeces; les principales ſont le *hommard* & la *langouſte*.

Le *hommard* eſt une grôſſe *écreviſſe* qui a deux mordans plus longs & plus larges que la main, & beaucoup plus forts que ceux des *crabes*; il y en a quelquefois qui ont trois pieds de longueur, ils ont dix pieds en comprenant leurs deux bras faits en forme de tenaille, & leur queue eſt couverte de cinq anneaux cruſtacés. Ces poiſſons ſont fort communs aux Antilles. Les inſulaires les prenent la nuit à la clarté de la lune ou d'un flambeau, & ils les enfilent avec une fourche de fer, ou les coupent en deux.

La *langouſte* differe du *hommard* en ce qu'elle a deux pieds de chaque côté ſans pinces plates, elle vit dans les lieux pierreux; pendant l'hiver, elle ſe retire ſur le bord des rivieres; elle ſe bat avec ſes cornes avec d'autres *langouſtes*, & on la pêche comme le *hommard*.

On remarque, au ſujet des *écreviſſes* de mer comme celles de riviere, que ſi elles perdent une de leurs jambes, il leur en renaît une autre à la même place, mais plus petite.

Des écrevisses *de riviere*.

Elles sont beaucoup plus petites que les *écrevisses de mer* : mais le suc qu'on en tire a bien plus de délicatesse : l'*écrevisse de riviere* a devant la tête quatre petites cornes, ses bras sont fourchus, dentelés & articulés en cinq parties, elle s'en sert pour pincer & pour blesser ; sa bouche est garnie de dents comme celle du cancre & de la langouste : sa queue lui sert à nager, & même à marcher sur terre, mais seulement à reculons ; elle se nourit de poissons morts & d'ordures.

Il y a en Amérique & au Sénégal des *écrevisses* fort estimées ; il n'en est pas de même de celles des Moluques : on prétend qu'elles font périr la persone qui a eu l'imprudence d'en manger.

Les *écrevisses* de la Côte d'or sont de couleur de pourpre ; elles font des trous en terre à la maniere des taupes : leur chair est très-estimée à cause de sa délicatesse.

Pêches simples des écrevisses *de riviere*.

1°. On se met dans l'eau, & avec le bras on furete dans les endroits où se logent les *écrevisses* : cette pêche est dangereuse, parce qu'au lieu de poissons on prend quelquefois des serpens.

2°. On tue un vieux chat ou un vieux lievre, qu'on laisse pourrir huit jours dans le fumier : on le lie ensuite avec une corde & on le jete dans l'eau : le lendemain on retire son cadâvre couvert d'*écrevisses*. On ajoute une précaution pour empêcher les *écrevisses* de s'échaper quand on retire l'apât : c'est de mettre le chat ou le lievre au milieu d'un fagot d'épine ou de bois tortu : la pêche est alors plus sûre & plus lucrative.

3°. Une morue salée fait le même effet que le chat ou le vieux lievre : quand on éleve sa proie, il faut avoir soin de passer au dessous un panier qui reçoive les *écrevisses* qui se laissent couler au fond de l'eau. Le sel est si fort du goût de ces animaux, que quelques pêcheurs se contentent de laisser tremper dans l'eau de vieux sacs qui ont servi à le renfermer, & ils prenent avec cet apât un grand nombre d'*écrevisses*.

4°. On prend un quarteron d'*écrevisses*, on les met dans un pot neuf bien luté & on les laisse pulvériser au four : on prend ensuite de cette poudre ; on en fait de la pâte en la mélangeant avec de la mie de pain ; on jete ces pastilles dans un ruisseau, & on prétend qu'au bout de trois semaines on y trouve des *écrevisses*.

Méthode ordinaire pour la pêche des écrevisses *de riviere*.

Ayez une douzaine de petites perches, longues de cinq pieds, & grosses comme le pouce, fendez-les par le petit bout, & mettez-y pour apât une grenouille ou de la chair corrompue : prenez ensuite ces perches par le grôs bout & portez l'autre à l'entrée des trous, où vous soupçonez que se retirent les *écrevisses*. S'il y en a réellement, elles sortiront pour s'atacher à votre apât : si vous vous en apercevez, vous prendrez une petite truble ou un panier ataché au bout d'une perche, & vous la glisserez dessous les *écrevisses* sans les toucher ; vous léverez en même temps votre apât & le poisson ne le quitera que pour tomber dans le filet.

Il faut observer que c'est dans les sources d'eaux vives qu'on trouve les *écrevisses* en abondance, & que pendant le jour elles se retirent ordinairement dans les trous, sous les racines d'arbre ou entre les grôs cailloux : c'est aussi l'asyle d'une espece de serpent.

Peche des écrevisses *de riviere au batardeau*.

Cette pêche demande le concours de plusieurs persones de bonne volonté : on fait provision de bêches & de pioches, & avec cet attirail, on va dans l'endroit de la fontaine où l'on soupçone le plus d'*écrevisses*.

On plante des piquets suivant la largeur du ruisseau, & quand il y en a un nombre suffisant, on met de travers une grôsse perche pour soutenir le fil de l'eau : on coupe ensuite des gazons & on les met contre les pieux pour fermer le passage à l'eau & l'obliger à prendre son cours ailleurs.

Le batardeau n'est donc qu'une légere digue qui met à sec une partie du lit du ruisseau : l'*écrevisse* qui se sent enlever son élément, sort de sa retraite, & vous n'avez que la peine de choisir les plus dignes de paroître sur votre table : outre les *écrevisses* on prend quelquefois de cette façon des anguilles.

Pêcheretes des tatars pour prendre les écrevisses *en hiver lorsque les eaux sont gelées*.

Les tatars se font, dit Pallas, avec de l'osier des plateaux ronds. Ils atachent au milieu une pierre assez pesante pour fixer le plateau au fonds de l'eau, & à ce même milieu un morceau de viande.

Après avoir fait à la glace des trous assez grands pour passer leur plateau qui a environ un

pied de diametre : ils le descendent au fond de l'eau au moyen de deux cordeletes ou ficeles en osier atachées à ses bords : enfin de temps en temps ils les retirent pour prendre les *écrevisses* qui s'y trouvent.

EISSAUGUE ou AISSAUGUE. C'est un filet approchant de la saine, au milieu duquel il y a un sac de filet, ce qui est assez d'usage en Provence. Ainsi ce filet est composé de deux ailes ou bras de filet & d'une manche qui est au milieu. Après avoir fait parcourir au filet une grande enceinte, on le tire à terre pour prendre le poisson.

EMBALAGE du poisson. On prend bien des précautions pour embaler le poisson dans des paniers, lorsqu'on veut le transporter, ou, comme on dit, *le chasser au loin* : on embale dans des paniers qu'on nomme *deux au cheval*, quand deux paniers en font la charge ; *trois au cheval*, quand il en faut trois ; & de même *quatre au cheval*. Il y en a de plus petits, qu'on nomme *cloyeres*. Enfin, on envelope quelquefois de beaux poissons simplement dans de la paille ; c'est ce qu'on nomme *torquete* ou *torchete*. On couvre les paniers avec de la paille longue, qu'on nomme *glu*, & on forme ce qu'on nomme *le chaperon*.

EMBECQUER. C'est mettre un apât friand à la pointe d'un haim. Quelques-uns disent *abecquer* & *abaiter*.

ÉMISOLE ; espece de chien de mer dont les mâchoires ne sont point garnies de dents, mais seulement âpres & rudes. Pour les ouïes, la figure & les nageoires, &c. il ressemble assez au chien de mer appelé *aguillat*. L'*émisole* n'a cependant point d'aiguillons ; il a des trous au devant de la bouche à la place des narines, & d'autres plus petits derriere les ieux ; sa queue est composée de trois nageoires.

EMPILER les haims ; c'est les atacher à une empile ; & comme il y a des haims de différente forme & grandeur, on a aussi des empiles grôsses & menues, de simples & de doubles, de rondes & de cadenetées. Il y en a de métal & de crin.

EMPILES ou PILES ; ce sont des lignes déliées, ordinairement doubles, auxquelles on atache un haim, & qui s'ajustent aux lignes ou cannes. On les appele, dans la Méditerranée, *bresseaux*.

ENLARMER un filet ; c'est le border d'une espece de lisiere de grandes mailles faites de fil fort, ou pour fortifier le filet, ou pour former des anneaux, comme ceux d'un rideau.

ENSABLER. C'est tendre sur un fond de sable des filets au pied desquels on ne met point de lest.

ÉPAULARD ou DORQUE ; c'est une espece de dauphin ; mais vingt fois plus grôs, & qui sert utilement le pêcheur de la baleine, en ce qu'il la mord, la fait mugir horriblement & la fait fuir sur les côtes. L'*épaulard* est armé de quatre dents très-tranchantes & très-grandes.

ÉPÉE DE MER DE GROENLAND ; espece de baleine. *Voyez*, BALEINE.

ÉPERLAN. On prend à l'embouchure de la Seine des *éperlans* de différente grandeur. Les uns n'ont que trois ou quatre pouces de longueur totale ; d'autres ont cinq ou six pouces. On dit qu'on en prend, mais très-rarement, qui ont jusqu'à neuf ou dix pouces.

Ces petits poissons ayant laite & œufs, paroissent être parvenus à leur grandeur.

Leurs écailles sont argentées, ayant des reflets & des couleurs variées comme la nacre de perle. Le dos, qui est aussi de couleur changeante, est d'un bleu verdâtre, mêlé d'un peu de brun. On prétend que le nom d'*éperlan* lui vient de ce qu'il a les couleurs des perles orientales. Les côtés sont plus purement argentés, & au dessous de la gorge & du ventre ils sont blanc mat. Ces écailles sont assez grandes, fort minces, très-peu adhérentes à la peau, & quand on les a ôtées, la peau qui est dessous paroît encore argentée, avec des couleurs changeantes, à peu près comme s'ils avoient leurs écailles. La tête, qui a environ quinze lignes depuis le bout du museau jusque derriere l'opercule des ouïes, forme, quand la gueule est fermée, un coin qui n'est pas fort obtus, ayant en petit une forme très-approchante de celle des saumons : elle est aplatie & relevée de quelques bosses. Le museau est arondi, marqué d'une tache brune : la gueule n'est pas grande : quand les mâchoires sont raprochées, la fente paroît s'incliner un peu vers le bas, & la mâchoire d'en-bas est un peu plus longue que la supérieure ; l'une & l'autre sont garnies de dents fines & fort pointues : la langue est épaisse ; elle paroît comme double, & semble chargée d'aspérités. Les ieux sont assez grands, eu égard à la taille du poisson : ils sont ronds, fort élevés sur la tête, & point saillans.

Il a une ligne latérale qui est argentée & droite, partageant l'épaisseur verticale du poisson à peu près en deux parties égales.

L'*éperlan* est un fort bon poisson ; comme il n'a point de fiel, on ne le vide point, & on

peut le manger en entier sans être incommodé des arêtes : on lui trouve une odeur agréable, que l'on compare à celle de la violete.

ÉPERLAN (franc). Les petits poissons qu'on nomme mal-à-propos *éperlans* à l'embouchure de la Loire, ressemblent un peu à une sardine de moyene grôsseur : néanmoins ils sont plus éfilés & plus arondis ; leurs écailles sont blanches, argentées, brillantes ; sur le dos sont des points noirs régulièrement distribués ; la tête est alongée, de même couleur que le dos ; elle est tellement transparente, qu'en l'oppofant au jour on entrevoit la charpente cartilagineuse qui la forme ; les ieux sont ronds, l'iris couleur de perle, & la prunelle noire : la gueule est grande proportionélement à la taille du poisson ; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure, l'une & l'autre sont armées de dents ; le palais jusqu'au gosier est garni d'aspérités, la langue même est rude ; on aperçoit sur le museau les ouvertures des narines qui sont doubles. Au reste, ces faux *éperlans* ont, comme les grados, deux ailerons sur le dos, un sous le ventre derriere l'ânus, l'aileron de la queue fourchu, deux nageoires derriere les ouïes, & deux sous la gorge, toutes formées par des rayons souples, & la plupart rameux. Ces poissons entrent au printemps dans la Loire, & c'est alors qu'on en prend un peu abondament.

La chair est délicate & d'assez bon goût ; mais nullement comparable à celle du vrai *éperlan* qu'on prend à l'embouchure de la Seine.

ÉPERVIER ; filet en forme de cloche dont les bords sont plombés, il y a une ligne ou corde à la pointe du cône ; quand on voit du poisson au fond de l'eau, on jete ce filet étendu & on le couvre.

ÉPINETE ; sorte d'haim qui se fait avec des épines d'arbres. La pêche qui se fait avec ces sortes d'haims s'appele pêche à l'*épinete*.

ÉPINOCHE ; petit poisson. *Voyez* ÉCHARDE.

ERLA ; petit poisson que les Basques nomment *erla* lorsqu'il est petit & *bouchougna* lorsqu'il a quinze à dix-huit pouces de longueur. Ce petit poisson a beaucoup de raport avec le sarguet par la forme de son corps & de ses nageoires ; l'un & l'autre ont une tache noire près l'aileron de la queue, & des bandes circulaires brunes qui s'étendent du dos vers le ventre ; mais l'*erla* a de plus des marques noires de forme irréguliere entre l'extrémité des ouïes & l'articulation des nageoires branchiales. L'*erla* est un poisson de mer qui remonte volontiers dans les rivieres.

ESCLIPOT ; caisse dans laquelle on laisse tomber la morue tranchée & habillée.

ESNARDS ; lignes qu'on atache à la tête d'un filet, & qui tienent à une grôsse flote de liége pour soutenir un filet entre deux eaux.

ESRADON ou POISSON À SCIE ; espece de baleine. *Voyez* BALEINE.

ESPADOT ; c'est un morceau de fer ajusté au bout d'un bâton & qui forme un crochet ; il sert à prendre au fond des écluses, dans les endroits où il reste de l'eau, les poissons qui y sont restés. Cette pêche se fait ordinairement aux flambeaux.

ESPION ; filet peu différent du sardinau des Provençaux dont se servent les Catalans pour la pêche des sardines.

ESTURGEON ; grôs poisson de mer qui remonte les rivieres, & dont les nageoires sont soutenues par des cartilages : tant qu'il reste dans l'Océan ou dans la Méditerranée, il est mince & fluet, & n'acquiert pas ce goût fin & délicat, qui le fait estimer des gourmets : il devient d'une taille énorme quand il remonte certaines rivieres, telles que le Nil, le Don, le Danube, le Pô, & la Loire : on en présenta un à François I, qui avoit dix-huit pieds de long : on en pêche dans l'Elbe qui pesent jusqu'à deux cents livres.

Les marques caractéristiques du genre des *esturgeons* sont d'avoir un trou de chaque côté de la tête ; une bouche située au dessous en forme de tuyau & sans dents, un corps oblong muni ordinairement de sept nageoires.

L'*esturgeon* ordinaire & dont on fait tant de cas, a le corps long, mais en même temps d'une forme pentagone ou à cinq angles qui sont formés par autant de rangs d'écailles. Les écailles de chaque rang ont toutes en général à leur sommet une épine courte, forte, recourbée en arriere. Sa tête est de médiocre grôsseur, hérissée aussi de petites pointes ou de petits tubercules ; ses ieux sont petits ; son museau est long, large, finissant en pointe. La bouche est dépourvue de dents, faite comme une sorte de tuyau qui peut s'avancer jusqu'à un certain point, & puis se retirer. Il fait sa principale nouriture d'insectes de mer. La queue de ce poisson est fourchue.

La pêche de l'*esturgeon* se fait dans le printemps & dans l'été au Pont-Euxin & sur les bords de la Garonne : l'*esturgeon* ne se pêche point à l'hameçon, mais au filet, parce que ce poisson se nourit plutôt en suçant qu'en dé-

vorant ; quand les pêcheurs sentent qu'il y en a quelques-uns de pris, il les retirent, & les atachent à des bateaux en leur passant des cordes qui traversent leur gueule & leurs ouies: on a aussi le soin de leur atacher la queue avec la tête en forme de demi-cercle : & il est nécessaire de prendre cette précaution contre leur force prodigieuse ; car dès qu'un *esturgeon* se trouve apuié, il renverse d'un coup de queue l'homme le plus robuste, & brise les perches les plus fortes : comme l'*esturgeon* se rencontre dans les mêmes endroits que le saumon, on le nomme quelquefois, le *conducteur des saumons*.

On appele caviars les œufs de l'*esturgeon*, & on en fait un grand commerce, sur-tout avec les Moscovites qui s'en nourissent pendant leurs trois carêmes.

On appele aussi *grand esturgeon*, *l'ichthyocol* le si célébre par la colle de poisson.

ÉTALIER est pris pour deux pêches fort différentes : quelquefois c'est un établissement de pieux & de perches, qu'on fait au bord de la mer pour tendre des filets de guideaux : les uns s'appelent *hauts*, & les autres *bas étaliers* suivant leur grandeur.

ÉTALIERES, se dit d'un filet tendu circulairement sur des perches.

ÉTANG. Les *étangs* sont des pieces d'eau qui different des réservoirs & des viviers, en ce que le poisson y grossit, & s'y multiplie sans qu'on soit obligé de le nourir ; il doit y trouver sa subsistance. On ne peut guere mettre au nombre des *étangs*, des trous ou des mares très-profondes, qui ne tarissent jamais. Cependant, si l'on y jète dix à douze carpes œuvées, avec trois ou quatre laitées, on poura se procurer plusieurs milliers de feuille ou d'alvin, pourvu qu'il n'y ait ni brochet ni perches, & qu'on n'y envoie pas les bestiaux laver & boire.

On conçoit que les *étangs* doivent être placés dans un endroit bas, large & spacieux, où l'eau se rende de toutes parts. Il y en a qui sont traversés par une petite riviere qui est quelquefois assez abondante pour faire tourner un moulin à la décharge. Les poissons se plaisent singuliérement bien dans ces étangs, & ils y font excellens. On peut en dire autant de ceux où il se rend un petit ruisseau qui est trop peu considérable pour faire tourner un moulin.

Comme il est très-important, pour pêcher l'*étang* ; que toute l'eau s'écoule par ce qu'on appele *la bonde*, on fera dans toute la longueur de l'*étang* un fossé, avec des embranchemens qui s'étendront sur les côtés à droite & à gauche, aboutissant à celui du milieu, pour que toutes les eaux s'y rendent quand on videra l'*étang*, lorsqu'on voudra le pêcher.

La chaussée est une élévation de terre, qu'on fait à la tête de l'*étang* pour y retenir l'eau ; de sorte qu'à cet endroit, qui doit être le plus profond de l'*étang*, il faut qu'il y ait au moins dix ou douze pieds d'épaisseur d'eau ; car s'il n'y en avoit que quatre à cinq pieds, le poisson soufriroit lorsque l'eau diminue par les sécheresses de l'été, & aussi en hiver s'il survenoit de fortes gelées avant que l'eau fût revenue dans l'*étang*.

Il est certain qu'on feroit une excellente chaussée en élevant du côté de l'*étang* un bon mur de terrasse avec de la pierre dure & de bon mortier, qu'on épauleroit par-derriere avec des terres grasses. Mais dans les endroits où il y a beaucoup de glaise & de sâble gras, on ne trouve pas ordinairement des pierres ; & quand on en trouveroit, la dépense d'un mur bien construit seroit considérable.

Pour faire une chaussée en terre, les curures d'*étangs* & les terres des marais ne valent rien, non plus que du sâble pur, ou des terres remplies de pierres : la terre franche est la meilleure. L'argile ou un sâble fort gras, c'est-à-dire du sâble qui étant allié de glaise peut prendre du corps, sont très-bons.

Il faut avoir soin que l'épaisseur de la chaussée soit proportionée à sa hauteur. Quand elle ne doit point fournir de chemin, on lui donne par-en-haut six pieds de largeur (neuf à dix seroient mieux) ; & comme il faut qu'elle ait de chaque côté au moins un pied de retraite par toise de hauteur, si elle a douze pieds de hauteur & six ou huit pieds de largeur en haut, on lui donnera dix à douze pieds de largeur par le bas. Si au contraire elle est destinée à servir de chemin, elle aura vingt-huit à trente pieds de largeur par-en-haut, & davantage par-en-bas, proportionélement au fruit qu'elle doit avoir.

Pour la construire en terre aussi solidement qu'il est possible, on forme des especes de paremens de muraille avec des gazons épais, mettant l'herbe en dehors. Ceux où il y a du petit jonc sont bons, cependant il ne faut pas les lever dans un endroit marécageux ; on les place de suite & par lits, comme les pierres de paremens d'un mur ; on remplit l'entre-deux de ces paremens de gazons, dans toute la largeur de la chaussée, avec de la terre qui ne doit pas être détrempée comme du mortier, mais qui

doit être assez humide pour se pétrir & faire corps quand on la pilonera avec la dame ou la bate.

Il est à propos, pour pêcher les *étangs*, qu'il y ait auprès de la bonde, où il doit y avoir le plus d'eau, un endroit encore plus profond que le reste, dans lequel, quand on pêche, tout le poisson de l'*étang* doit se rendre à mesure que l'eau s'écoule. On creuse donc auprès de la bonde une étendue de terrain qui doit avoir deux ou trois pieds de profondeur de plus que le reste; & cet endroit qu'on nomme la poële, doit avoir au moins autant de pieds sur chaque face, que l'*étang* a d'arpens. Si l'*étang* est de cent arpens, la poële aura cent pieds de longueur sur une pareille largeur. Comme cet endroit où l'eau est profonde fournit une retraite au poisson, lorsqu'il gele, & par les grandes chaleurs, il est bon de lui donner plus d'étendue qu'il n'est nécessaire pour la pêche de l'*étang*.

En construisant la chaussée de l'*étang* pour retenir l'eau, il faut ménager au milieu un endroit qu'on puisse ouvrir pour laisser écouler l'eau, lorsqu'on veut pêcher l'*étang*. On pouroit y pratiquer une vanne, ou une pelle semblable à celles qu'on met aux chaussées des moulins. Mais, comme cet ajustement perd toujours un peu d'eau, parce que les planches qui touchent à l'eau seulement d'un côté, se déjetent & se cofinent en différens sens, on préfere donc d'y mettre une bonde, dont nous allons donner la description.

La bonde est formée d'une auge, qui est assujétie sur un patin de charpente, d'un pilon, dont la queue traverse l'entre-toise & le chapeau. Ces pieces sont assemblées avec des jumelles, qui répondent par le bout d'en-bas au patin, & par celui d'en-haut au chapeau; & elles sont fermement assujéties au patin par des liens.

L'auge est faite d'un gros corps d'arbre de chêne bien sain, franc d'aubier, sans roulures, gélivures, ni cadranures au cœur. Cette piece doit nécessairement être fort grosse, pour que les joues qui bordent l'auge, aient au moins trois pouces d'épaisseur, & qu'à la tête qui est dans l'*étang* il reste quatre à cinq pouces de bois autour du trou qui reçoit le pilon.

Comme le pilon fait l'éfort d'un coin en entrant dans le trou de la bonde, il fera bon, pour empêcher que cette tête ne se fende, de fortifier cette partie par deux étriers de fer. La partie de l'auge qui traverse la chaussée, doit être recouverte, non pas par des planches de long, mais avec ce qu'on nomme des *pelotons*. Ce sont des bouts de membrures de chêne très-sain, de trois pouces d'épaisseur, & que l'on clouera sur les joues de l'auge. Il est essentiel que ces pelotons n'aient point d'aubier, & ils doivent être joints bien exactement les uns aux autres à plat joint, sans rainures ni recouvrement.

La tête du pilon doit être faite de cœur de chêne de la meilleure qualité; & afin qu'elle soit moins sujete à se fendre, on la fait avec du bois qui a passé deux ou trois ans dans l'eau.

Quand la tête du pilon est bien ajustée dans le trou, on y met une queue de bois de chêne, qui y est arrêtée avec des chevilles de fer. Cette queue traverse l'entre-toise & le chapeau. On fait en haut des trous, dans lesquels on passe au dessus du chapeau une cheville de fer, lorsqu'on veut tenir la bonde ouverte; & quand elle est fermée, on passe la cheville dans un trou sous le chapeau, mettant un cadenas dans un œil qui est au bout de la cheville de fer, pour empêcher qu'on ne leve le pilon, lorsqu'on veut que la bonde reste fermée.

Les jumelles sont deux pieces de bois carré, qui s'élevent verticalement, & sont assemblées par-en-bas dans le solin, qui fait partie du patin, & par-en-haut dans le chapeau. De plus, elles sont fermement assujéties par les liens, que quelques-uns appelent *jarretieres*, sur lesquelles on cloue du côté de l'*étang* des planches, qui forment la cage. On les perce de trous pour que l'eau s'écoule, & que le poisson ne passe pas dans la bonde: ainsi il faut que les trous soient *assez petits pour que l'alvin ne puisse pas les* traverser. On doit avoir l'attention dex mettre les meilleures planches en haut, parce que celles qui sont toujours couvertes d'eau, durent beaucoup plus long-temps que celles qui sont tantôt dans l'eau, tantôt à l'air.

Cependant on est obligé, presque toutes les fois qu'on pêche, de lever les planches de la cage pour donner de l'écoulement à l'eau, parce que les joncs, la vase & les herbes s'amassent sur ces planches, & que ces immondices étant soutenues par le refoulement de l'eau, ne peuvent s'enlever en totalité, ou même en majeure partie; mais avant que de lever ces planches, on enfonce avec un maillet, derriere la chaussée de l'*étang*, à quelques toises par-delà le trou de la bonde, de petits pieux, entre lesquels on entrelâce des osiers, pour empêcher le poisson qui pouroit passer, d'aller plus loin. Ce clayonage ou rouëtis n'empêche pas que l'on ne mette encore devant la bonde, & en dedans de l'*étang* une truble pour retenir le poisson qui voudroit s'échaper.

La bonde étant faite ainsi que nous venons de l'ex-

l'expliquer, il faut la mettre à peu près au milieu de la longueur de la chaussée, ou, ce qui est presque la même chose, au milieu de la poele; & l'établir de façon que le dessus de la tête de l'auge soit placé un pied plus bas que le fond de la poele; & l'autre extrémité de l'auge qui excede la chaussée du côté de la fosse, doit être de cinq à six pouces plus bas, pour qu'au moyen de cette pente l'eau coule rapidement dans toute la longueur de l'auge.

Avant de commencer à élever la chaussée, ayant creusé suffisament l'endroit où l'on doit établir la bonde, on y fera un lit de six pouces d'épaisseur de glaise bien corroyée. On placera dessus les pieces qui forment le patin, les enfonçant un peu dans cette glaise; de sorte que l'auge qui doit être dessus, se trouve par la tête, qui est du côté de l'*étang*, d'un pied plus bas que le fond de la poele. On mettra en place les jumelles, l'entre-toise, le chapeau, les liens; puis on remplira de glaise bien corroyée l'épaisseur des pieces de bois qui forment le patin, qu'on couvrira de deux pouces de glaise; & l'on placera sur cette couche de glaise bien batue l'auge, lui donnant la pente de six pouces, que nous avons dit être nécessaire. On mettra en place la queue du pilon & le pilon, pour s'assurer s'il se rencontre bien avec le trou de la tête de l'auge.

Dans les endroits où la pierre est rare, on garnit de planches la place où doit être le corroi. Cette construction est assez bonne, parce que les bois qui sont dans l'eau, ainsi que *dans la glaise humide, durent fort long-temps.*

Il y a peu d'*étangs* qui ne soient exposés à avoir trop d'eau en certains temps, soit à cause des débordemens des rivieres qui y aboutissent, soit par la grande quantité d'eau que fournissent quelquefois les sources, soit par les eaux de pluie qui découlent trop abondament des côteaux: ce qui pouroit gonfler tellement l'eau de l'*étang*, qu'elle se répandroit par-dessus la chaussée, ou qu'elle se déchargeroit dans un endroit bas qui se rencontreroit à quelque partie de la circonférence de l'*étang*.

Ces déchargeoirs naturels sont très-avantageux, lorsqu'ils ne laissent échaper l'eau que quand l'*étang* est entiérement plein; mais pour que le poisson ne sorte pas de l'*étang* avec l'eau, il faut établir en ces endroits des grilles de bois, ou encore mieux de fer, dont les bâreaux soient assez serrés pour que le poisson ne passe pas au travers.

On est souvent obligé de placer des déchargeoirs dans les chaussées même, pour profiter de la fosse qui facilite l'écoulement de l'eau; mais quand on poura les établir ailleurs, il fera bon de la faire pour ménager la chaussée. A quelque endroit qu'on les place, il faut qu'ils soient précédés d'une grille qui retiene le poisson dans l'*étang*.

De l'empoissonement des étangs.

Quand un *étang* est mis en bon état, il faut le laisser se remplir d'eau, alors il s'agira de l'empoissoner. Les poissons estimés, & qu'on appele *marchands*, sont la carpe, le brochet, la perche, la tanche, la truite. On peut y ajouter le gardon & l'anguille. On ne s'avise pas d'empoissoner un *étang* avec du gardon qu'on met au nombre des blanchailles, & qui se transporte difficilement; mais comme il multiplie beaucoup, on en trouve toujours quantité dans les *étangs*. Sa principale utilité est de nourir les poissons voraces, le brochet, la perche & la truite.

La tanche se plait par-tout, mais particuliérement dans les *étangs* limoneux. Ce poisson peuple beaucoup, & se transporte aisément en vie.

La perche est un excellent poisson, qui se vend très-bien. Il est vrai qu'il est vorace, mais pas à beaucoup près redoutable comme le brochet.

La truite est un excellent poisson, qui est plutôt de riviere que d'*étang*. Elle subsiste néanmoins dans les *étangs* où l'eau est vive, mais elle n'y multiplie pas.

Les anguilles sont un fort bon poisson qui est vorace, mais comme il n'ataque que la menuise, il ne fait du tort que dans le *étang* où l'on fait de l'alvin.

Les écrevisses d'*étang* ne sont pas à beaucoup près si bonnes que celles qu'on pêche dans les eaux vives & courantes. Comme elles mangent du frai, elles font tort aux alvinieres.

Les grenouilles multiplient beaucoup, & on en trouve par-tout. Quoiqu'on en expose dans les marchés, elles ne font pas un objet de commerce.

Le brochet est avantageux pour la vente; & quoiqu'il soit plus difficile à transporter par terre que la carpe & la tanche, les marchands s'en chargent volontiers, d'autant qu'il se transporte aisément par eau dans des bascules. Mais c'est un poisson très-vorace, qui coûte au propriétaire de l'*étang* plus qu'il n'en retire; car un brochet d'un écu ne parvient à cette grosseur qu'après avoir mangé pour quarante & cinquante francs de poisson.

Il est bon de faire son possible pour qu'il n'y ait point de brochets dans le *étangs* qu'on destine à avoir de l'alvin. Mais cela n'est pas aisé : car quand il y a une fois eu du brochet dans un *étang*, on ne peut l'en purger qu'en le laissant plusieurs années à sec.

Pour ce qui est des grands *étang*, il n'y faut point mettre de brochets avec l'alvin; mais si l'alvin est fort, on peut y jeter de très-petits brochetons. En général, quand les carpes sont beaucoup plus grôsses que les brochets, on prétend que ce poisson qui les chasse sans pouvoir en manger, leur fait du bien, par l'exercice qu'il leur fait prendre; & dans les *étangs* qui ne sont pas destinés à produire de l'alvin, on regarde comme un avantage que le brochet détruise la menuise. On prétend que le brochet a pris en six ans toute la grosseur où il peut parvenir : qu'ensuite il devient aveugle, & ne fait que dépérir.

Il paroît que les *étangs* sont particuliérement destinés pour la carpe; elle y prospere singuliérement bien, elle est aisée à transporter par terre & par eau, & la vente en est assurée : c'est pourquoi les marchands s'en chargent volontiers.

On estime qu'on peut mettre dix-huit à vingt milliers d'alvin de carpe dans un *étang* qui a cent arpens d'eau, dix à onze milliers dans celui de cinquante arpens, augmentant ou diminuant cette quantité suivant la force de l'alvin, l'étendue de l'*étang*, & la nature du fonds; car il y en a qui sont bien plus propres à nourir beaucoup de poissons que d'autres.

Les meilleures carpes pour peupler ne doivent être ni trop grôsses ni trop petites; on les choisit à peu près de dix à onze pouces : elles doivent être rondes, & avoir le ventre plein, observant qu'il ne faut au plus qu'un quart de mâles de ce qu'on met de femeles, c'est-à-dire, que pour cent femeles, il faut au plus vingt-cinq mâles : & dans un *étang* de huit arpens, il ne faut mettre que cent femeles, qui jéteront chacune plus d'un millier d'œufs.

Dans le mois d'avril & d'août, qui est à peu près la saison du frai pour les carpes, il faut bien garder les *étangs*; car le poisson alors engourdi, & presqu'à sec dans l'herbe, se laisse prendre à la main. Il faut aussi empêcher que les bestiaux n'aillent boire à l'*étang*, ils feroient avec leurs pieds une énorme destruction de frai. Les cochons sur-tout sont fort à craindre, parce qu'ils mangent le frai avec avidité.

Quand un *étang* est en bon fonds, & qu'il a été peuplé de bon alvin, on peut le pêcher trois ans après qu'il a été alviné, c'est-à-dire, lorsque l'alvin a resté trois étés dans l'*étang*.

Dans un bon *étang* qui a été peuplé avec de l'alvin très-fort, les carpes se trouvent quelquefois assez grôsses au bout de deux ans, pour être vendues.

De la pêche des étangs.

Quand on veut pêcher un *étang*, on leve le pilon de la bonde pour laisser écouler l'eau peu à peu. Il faut néanmoins l'ouvrir assez pour que l'eau baisse dans l'*étang*; car dans ceux où il se rend des sources considérables, on n'avanceroit rien, si l'eau qu'on laisse couler par la bonde, n'étoit pas en plus grande quantité que celle que les sources fournissent. Mais si l'on tiroit l'eau trop vîte, le poisson n'ayant pas le temps de se débarasser des herbes, resteroit à sec, & seroit perdu. Il ariveroit encore que celui qui seroit sous des îles flotantes, y resteroit pris comme sous une trappe; au lieu qu'en laissant l'eau s'écouler lentement, le poisson qui sent que l'eau lui manque, cherche des endroits où elle est plus profonde; peu à peu il gâgne le fossé du milieu, & se rend dans la poele qui est auprès de la bonde. C'est pourquoi l'eau est quelquefois six semaines ou deux mois à s'écouler. Enfin, lorsqu'il n'y a plus d'eau que dans la poêle, il s'est rassemblé une quantité prodigieuse de poissons en cet endroit, où on les prend avec de petites sainetes ou des trubles. C'est alors qu'il faut garder l'étang jour & nuit; car un voleur auroit bientôt fait une pêche fort abondante avec un *épervier*.

Pendant que l'eau s'écoule, on forme des parcs de claies, ou avec des planches, à un endroit où il reste de l'eau, & le matin à la fraîcheur, quand on pêche la poele, des hommes acoutumés à juger par habitude de l'espece & de la grôsseur des poissons, les mettent promptement, chacun suivant leur espece & leur grôsseur, dans différens compartimens, les anguilles à part, la menuise dans d'autres parcs, dans un autre la blanchaille; les brochets qui se vendent à la piece, dans un parc séparé; ceux qui se vendent comme carpes, dans un autre. Il en est de même des perches. Pour ce qui est des carpes, quand on a séparé les grôsses, qui se vendent à la piece, on distribue les autres suivant leur longueur. Celles de douze, celles de onze, celles de dix, celles de huit pouces sont séparées, & au moyen de ce triage, on est en état de les vendre au marchand qui se charge du transport. Ou bien, comme cela se pratique souvent, les conventions étant faites entre le propriétaire de l'étang & le marchand, celui-ci préside à la pêche de la poele, & fait sur-le-champ charger le poisson sur ses voitures, & l'enleve.

Il y a des *étangs* vaseux, où l'on ne peut pas former une bonne poele : en ce cas, on ne pêche pas dans l'*étang*; mais on fait dans la fosse, à la décharge de l'*étang*, avec des planches, de la maçonerie ou des gazons, ce qu'on nomme un *tombereau*. C'est une enceinte, dans laquelle ayant ôté la cage de la bonde & levé le pilon, on laisse passer le poisson avec l'eau, & c'est dans cet endroit qu'on le pêche.

Quand les *étangs* sont bien pleins, les gelées ne font pas périr le poisson. Il est de l'instinct du poisson, lorsqu'il sent l'eau froide, de se retirer dans les endroits où il y a plus d'eau, & de se bourber. Ainsi, quand il n'y auroit dans la poele que cinq pieds d'eau, comme il est bien rare que dans les forts hivers la glace ait deux pieds d'épaisseur, il resteroit suffisament d'eau sous la glace pour que le poisson y subsistât.

Il se forme dans les *étangs* des toufes de joncs ou de roseaux, qu'on nomme *joncheres*. Elles grôssissent journélement, & forment des îles qui ont quelquefois assez de consistance pour qu'on puisse marcher dessus. Ce sont des retraites assurées pour les rats d'eau qui détruisent les petits poissons, & pour les loutres qui ataquent les plus grôs, & font une destruction énorme; sans parler des hérons, des canards, &c., qui profitent de ces retraites pour faire leur pêche. Le moyen de parer à cet inconvénient qui est considérable, est de détruire avec un bateau & des crocs ces toufes d'herbe, avant qu'elles aient pris une certaine consistance; & comme elles ne manqueroient pas de reprendre racine, il faut les transporter hors de l'*étang*.

Il arive que quand on a pêché tard, l'*étang* ne se remplissant pas, on est obligé de le laisser à sec. Il en est de même si l'on manque d'alvin, & encore quand il y a des réparations considérables à faire à la chaussée, à la poele, à la bonde, ou aux déchargeoirs. Dans tous ces cas, on est obligé de laisser l'*étang* à sec; mais indépendament de ces cas forcés, on fera bien de le tenir à sec pendant un, deux ou trois ans, tous les neuf à douze ans, pour rafermir le fond, détruire les roseaux & les grands joncs. Lorsqu'on empoissonera l'*étang* ainsi reposé, on prendra à la premiere pêche peu de blanchaille; mais la carpe y prospérera tellement, qu'au bout de deux ans elle sera aussi forte qu'elle l'auroit été à la troisieme année. Outre ce dédomagement, on ne perdra pas entiérement son revenu pendant le temps de repos; l'*étang* tenu à sec produira de bon foin, & en labourant les parties qui peuvent l'être, on poura y semer de menus grains, qui y réussiront au mieux; car le séjour de l'eau aura rendu ces fonds très-fertiles. De plus, par ces labours réitérés, on détruira les plantes aquatiques qui endomagent les *étangs*, & on formera un terrain neuf où le poisson trouvera en abondance de quoi se nourir. Enfin, une dépense considérable, mais qui est quelquefois inévitable, est de curer les *étangs* qui se sont remplis.

ÉTANGS SALÉS. Ce sont ceux où la mer communique; on dresse sur son rivage des espaces environés de roseaux & de cannes sur des canaux qui communiquent de la mer aux *étangs*, & dans le passage desquels on prend le poisson. On appele *bordigues* ces sortes d'espaces; on les tient fermés depuis le premier mars jusqu'au premier juillet, parce que c'est le temps du frai.

ÉTIQUETE. Les pêcheurs verrotiers nomment ainsi un couteau emmanché de bois, qui n'a point de tranchant, & dont la lame est barbelée: cet instrument sert à détacher les coquillages des rochers, & à tirer du sâble le vers & les hamilles.

ÉTOILE DE MER; insecte marin qu'on pêche en Islande & sur les côtes de la Méditerranée: il y en a qui ont quatre ou cinq rayons, d'autres en ont treize: on en a même trouvé dans les Indes, qui en avoient jusqu'à trente-sept: aussi on appele ces derniers, *soleils de mer*, ces rayons dans la plupart sont garnis d'épine, ce qui empêche de les manier impunément.

L'espece la plus ordinaire des *étoiles de mer* n'a que cinq rayons: toutes ont au centre du corps une ouverture sphérique que les naturalistes regardent comme la bouche de l'animal, & autour de laquelle sont cinq dents ou fourchetes osseuses dont les *étoiles* font usage pour tenir les coquillages qui leur servent d'alimens. Chaque rayon de l'*étoile* est garni à sa surface inférieure d'un grand nombre de jambes.

Les *étoiles de mer* sont sujetes à perdre un ou deux de leurs rayons, & à les réparer comme fait l'écrevisse de ses jambes; l'odeur de leur chair à quelque raport avec celle de l'oursin, & leur goût à celui des crustacées.

Parmi les diverses especes d'*étoiles*, il y en a une d'une structure très-singuliere : ses rayons se subdivisent en plusieurs branches, & celles-là en d'autres ramifications; les dernieres sont aussi fines que des cheveux : tous ces rameaux sont courbés en dedans, se plient, prenent la proie, & la portent à la bouche.

Il y en a une autre dont les rayons sont aussi fragiles que la queue du lézard, & qui en portent le nom; le moindre choc que leur font essuyer les flots contre les pierres leur font perdre leurs rayons; mais il en renaît d'autres à la place.

On voit beaucoup d'*étoiles marines* aux Antilles : ces animaux se promenent dans les calme ; mais aussi-tôt qu'ils prévoient l'orage, ils se cramponent avec leurs pates contre les rochers, & toute la violence des flots ne sauroit les en détacher.

ÉTRIQUER ; passer les doigts entre les harengs qui sont aux ainetes, pour empêcher qu'ils ne se touchent.

ÉVENTAIL ou POISSON EN ÉVENTAIL. Ce poisson a des nageoires fort longues sur le dos, qui se recourbent vers la tête, & forment en quelque sorte la figure d'un éventail. On remarque sur sa tête deux proéminencee en maniere de cornes ; il est armé sur le dos & au bas du ventre d'un grand nombre d'aiguillons qui se joignent par une membrane !. Il a sur le dos trois taches rouges & carrées : le reste du corps est d'un bleu assez clair. Les Indiens le font dessécher & fumer pour le manger. Ce poisson est rare en Europe.

ÉVERTZEN ; c'est un poisson des Indes qui semble être de la famille des brêmes de mer. Sa couleur est noirâtre : il a sur le dos six aiguillons qui tiennent à ses nageoires, & des taches blanches : on en voit aussi à la queue & aux nageoires. Tout le corps est tiqueté de marques de différentes couleurs. Il n'y a qu'une saison où ce poisson est délicat & bon à manger. On le pêche à Amboine, & dans les autres lieux maritimes des Indes.



FAUX. On donne ce nom à plusieurs pêches, mais entr'autres à une dans laquelle on se sert d'un grand filet à manche, monté sur deux quenouilles, & dans laquelle deux hommes se mettant à l'eau présentent ce filet au courant: il y a une autre pêche dite *à la faux*, qui se fait avec l'hameçon.

FEINTIER; filet qui ne differe de l'alosier, que parce que ses mailles sont un peu moins grandes & moins ouvertes.

FÉTICHE; poisson qui se pêche en Afrique, à l'embouchure du Niger. Ce poisson d'une rare beauté tire son nom du respect religieux que les Negres d'Afrique lui rendent. Sa peau est brune sur le dos, & brillante près de l'estomac; son museau est droit, & terminé par une espece de corne dure & pointue de trois pouces de longueur. Ses ieux sont grands & vifs. Il a quatre ouvertures longues aux deux côtés du corps proche des ouïes.

FEU. Il y a plusieurs manieres de *pêcher au feu*; la plus simple est de se partager; les uns avec des torches alumées paroissent sur les bords de la riviere, *les autres entrent dans l'eau*; le poisson curieux nage à la lueur des torches; il vient autour des jambes des pêcheurs; & on le prend aisément. On peut aussi apâter un endroit de la riviere avec une composition qui enivre le poisson; il nage alors sur la surface de l'eau, & on profite de son ivresse pour le saisir.

Quelquefois on réunit le *feu* & le filet pour faire tomber le poisson dans des piéges: en voici la méthode. On choisit un endroit de la riviere qui ait environ cinquante pas d'espace en carré, & dégarni de bois, de racines, d'herbages, & on l'apâte trois ou quatre jours de suite à environ deux toises du bord de la riviere où le filet doit être tendu. Le jour de la pêche on met la saine en tas à cinquante pas du bord, & on l'arange de maniere, qu'en tirant les deux bouts des ficelles, on puisse l'étendre sans embaras: on doit remarquer que ces deux bouts de ficelle doivent être atachés à deux piquets, dont l'un sera sur le bord de l'eau.

Quand la nuit s'approche, on met le *feu* à un petit bucher, qui doit être placé entre les deux piquets: pendant ce temps là, deux pêcheurs vont prendre chacun le bout des cordes, & un troisieme couché, le ventre contre terre, proche du bucher, jete des féves aux poissons pour les amuser.

Quand on suppose qu'il y en a un grand nombre occupé à l'apât, le troisieme pêcheur donne un coup de filet; aussi-tôt on tire de concert les deux cordes pour étendre le filet; & on l'amene à terre avec le poisson qu'il renferme.

FIATOLE. Le *fiatole*, suivant Rondelet, ne differe de la saupe que parce que les traits jaûnes & dorés qui sont sur les corps du poisson, ne s'étendent pas de toute sa longueur.

Belon qui insiste un peu plus sur ce poisson, dit qu'il n'est pas connu dans l'Océan; qu'il est demi-plat; que les rayons de ses ailerons sont flexibles; qu'il est un des plus beaux poissons de la mer, par la variété de ses couleurs, où brillent l'or, l'argent, & l'azur; l'aileron de derriere l'ânus est presqu'aussi grand que celui du dos. Sa chair est molle, mais très-bonne à manger. Les Vénitiens nomment ce poisson *lisette*.

FILETS. Les *filets* qu'on emploie dans nos mers sont faits généralement avec de bon fil retors, du meilleur brin de chanvre ou de lin. Cependant on fait en Provence quelques grôs filets avec de l'ause, & les Groenlandois avec des barbes de baleine, ou des nerfs de daim. Lionel-Wafer dit aussi que les Indiens de l'Isthme de l'Amérique pêchent avec de grands *filets* d'écorce de mahot. Mais il ne s'agit ici que de ce qui se pratique le plus communément.

Les *filets* les plus simples sont des *rets* ou de simples nappes, mais qui different assez considérablement entr'elles. Les unes, ayant les mailles fort petites, retienent le poisson à peu près comme le feroit une toile claire; d'autres qui sont destinées à prendre spécialement une espece de poisson, doivent avoir leurs mailles tellement proportionées à la grôsseur ordinaire de cette espece de poisson, que la tête qui est plus menue que le corps, entre dans les mailles pendant que le corps n'y peut passer; alors le poisson qui a engagé sa tête dans une maille ne peut la franchir, à cause de la grôsseur de son corps; & il ne lui est pas possible de se dégager en reculant,

parce que les fils du rets s'engagent dans ses ouïes. Si les mailles de ces *filets* sont trop petites, les poissons rebroussent chemin, avant que d'avoir engagé leur tête jusqu'au delà des ouïes; & si elles étoient trop larges, les poissons les franchiroient & passeroient au travers.

Il y a des *filets* plus composés, qu'on nomme *tramails* ou *tramaux*, parce qu'ils sont formés de trois nappes ou rets posés les uns sur les autres; ce qui forme trois mailles qui se recouvrent.

On appele *hamaus* ou *aumés* des rets formés de grôs fils très-forts, & les mailles en sont grandes.

Il y a d'autres rets qu'on nomme *nappe*, *toile*, ou *flue*. Ils sont faits avec du fil très-délié, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient, parce que la flue est soutenue par les fils des hamaux qui sont très-forts.

Les pieces de flue ont les mailles beaucoup plus serrées que les hamaux, puisqu'au lieu de quatre mailles de chûte, elles en ont quarante-deux. Il est vrai que la flue doit avoir un peu plus d'étendue que les hamaux, pour qu'elle soit toujours flotante entre deux: on en apercevra la raison, si l'un fait attention que quand on se sert de ce *filet*, les poissons ne s'y maillent point comme quand emploie les manets; ceux qui donnent dans la flue lui font faire une bourse entre les grandes mailles des hamaux; en se débatant ils tombent dans cette bourse, ils s'envelopent du *filet*, & ne peuvent s'échaper. L'avantage de ce *filet* est qu'il s'y prend des poissons de grôsseurs fort différentes, & qu'ils sont également arrêtés de quelque côté qu'ils donnent dans le *filet*.

Outre les deux especes de *filets* dont on vient de parler, qui sont en nappe, il y en a qui forment un sac conique: on leur donne sur les rivieres plusieurs noms, entr'autres, celui de *verveux*. Ceux qui servent à la mer les appelent *sacs* ou *caches*, *queuës*, *manches*, &c. Ces *filets*, à la forme près, sont maillés comme les *saines*.

Il y a bien des sortes de *filets* dans ces trois genres, dont nous parlerons dans divers articles de ce dictionaire.

Les *filets* faits en mailles carrées sont meilleurs pour l'usage que ceux qui sont à losanges; ces especes de *filets* sont d'ordinaire plus longs que larges, & composent les aumés d'un hallier, les pantieres & les traîneaux.

Les *filets* à bouclettes sont moins utiles, on les fait de mailles à losanges, & on met des bouclet es à toutes les mailles supérieures: ces bouclettes sont de fer & de cuivre, & doivent être assez grandes pour y passer le petit doigt, ou une corde de moyene grôsseur.

Le meilleur moyen de conserver un *filet* est de le faire teindre; non seulement il dûre alors davantage, mais il épouvant moins le poisson.

Il y a trois sortes de teintures qu'on peut employer pour colorer les *filets*. La premiere & la plus commune est celle de la feuille morte, on la fait avec du tan, dont les tanneurs accommodent leurs cuirs, ou bien avec de la peau de noyer: voici la composition de cette derniere teinture. On prend l'écorce de quelques racines de noyer, on la coupe par morceaux de la grandeur de deux doigts: sur deux boisseaux de cette écorce, on met deux seaux d'eau, & on fait bouillir le tout ensemble l'espace d'une heure: on place ensuite les *filets* au fond du vaisseau, en raportant par-dessus tous les morceaux d'écorce, & on les laisse tremper vingt-quatre heures dans cette teinture; on les retire, ensuite on les tord, & on finit par les étendre, afin de les sécher.

La seconde teinture est d'un jaûne sale; elle se fait avec l'herbe qu'on nomme *chelidoine*: on la prend à poignée, on en frote le *filet* par-tout, comme si on le savonoit, & quand il est sec, il est de la couleur de l'orange.

La dernier couleur en usage est le vert; elle se fait avec du blé vert, haché & pilé en bouillie, dont on frote le *filet* par-tout; ensuite on laisse l'un & l'autre pêle-mêle tremper l'espace de vingt-quatre heures.

La teinture ne suffit pas pour conserver des *filets*: il faut encore d'autres précautions; quand ils sont mouillés, il faut se hâter de les étendre à l'air pour les faire sécher: il faut éviter aussi de les laisser dans les chaleurs de l'été au fond de l'eau une nuit entiere: l'air les attendrit alors, & les dispose à se rompre aisément; il n'en est pas de même des saisons fraîches où on peut les laisser deux nuits dans l'eau impunément.

Il ne faut jamais manquer de laver les *filets* qu'on destine pour la pêche, quand on les retire de l'eau, sur-tout quand ils y ont passé la nuit: ils y amâssent une espece de crasse qui les ronge peu à peu.

Les *filets* doivent être suspendus en l'air, au milieu d'un bois, & non proche d'un mur, pour éviter le coup de dents de la souris; il faut aussi se hâter de les rhabiller, dès qu'il manque la moindre maille: un peu d'attention prolonge singuliérement leur durée.

Pour la *fabrication des filets*, voyez cet article dans la Partie des arts & métiers; consultez aussi les *planches de la pêche*; & l'explication qui les précede; enfin voyez dans ce dictionaire l'article *pêches*.

FINCELLE; ralingue qui porte la tête d'un filet.

FLAMBEAU ou FLAMBO. Ce poisson est ainsi nommé parce qu'il est de couleur de feu. On l'appele aussi *ruban*, parce qu'il est d'une forme longue & étroite; la tête est plate, composée de plusieurs os. Ses ieux sont grands & ronds. Près des ouïes, il a une nageoire de chaque côté; & sur le dos il a depuis la tête jusqu'à la queue des filets qui font comme des perles; il est si mince qu'il est presque diaphane. Sa chair est blanche & a le goût de la sole.

FLÈCHE DE MER; dauphin de cinq à six pieds de longueur, qui nage & poursuit sa proie avec une vitesse singuliere.

FLETAN; poisson de la forme d'une limande, qu'on trouve sur les côtes de l'Océan. Sa taille & sa conformation lui donnent un air monstrueux: sa bouche tortue est armée d'un double rangs de dents courbées & pointues; sa langue est hérissée au fond du palais de petits aiguillons; ses ouïes ont aussi des piquans, & par-dessus trois enceintes d'oreilles. Ce poisson destitué d'une vessie propre à contenir l'air, ne peut s'élever qu'avec peine sur l'eau, & nage difficilement. Il a en revanche devant les ieux une espece de voile qui le garantit contre les aspérités du sâble, lorsque la crainte d'être agité par les flots l'oblige à s'y enterrer pendant la tempête. Ce poisson dans la mer d'Allemagne pese environ cent vingt livres; celui qu'on prend aux environs de l'Islande, pese jusqu'à quatre quintaux.

Le *flétan* est commun en Hollande: sa chair est de bon goût, mais indigeste. On prépare dans la basse Saxe avec les nageoires de ce poisson un aliment propre pour les estomacs robustes, qu'on nomme *raf* ou *rekel*. Ce sont les Norwégiens qui font le meilleur *raf*: ils pêchent le *flétan* pendant la nuit, & immédiatement après la pêche du *cabéliau*. Ce travail dure jusqu'à la fin de juin. Les François qui font des expéditions pour la pêche de la morue, préparent aussi du *raf* avec les nageoires des *flétans* de Terre-Neuve.

FLETZ ou FLETELET, ou FLET; poisson plat, commun sur les deux rivages de la Manche: il est couvert de petites écailles noires, marbrées de rouge; il ressemble pour la forme au carrelet, & pour le goût à la limande. Le *fletz* ne se trouve point dans la Méditerranée, mais il remonte quelquefois les rivieres qui se jêtent dans l'Océan.

FLOTANT. Les pêcheurs disent qu'ils pêchent *à cordes flotantes* ou *à filets flotans*, quand ils atachent auprès de l'haim un morceau de liége qui les fait floter près de la surface de l'eau. On fait quelquefois floter la corde avec des vessies pleines d'air.

FLOTES ou FLOTERONS. Ce sont des morceaux de liége ou de bois léger, qu'on ajuste aux cordes ou à la tête des filets, quand on ne veut pas qu'ils portent sur le fond.

FLUTE; poisson des Indes qui a la forme d'une petite anguille. Il fait des siflemens aigus qui s'entendent au loin. Les insulaires d'Amboine estiment sa chair & s'en nourissent.

FOIN; duvet blanc ou brun qu'on trouve sous l'envelope crustacée des écrevisses.

FOLIO; nom qu'on donne en Italie à un poisson de mer plat, qui ressemble à la sole. Il a la langue déliée & les dents serrées les unes entre les autres; ses écailles sont âpres, grandes & en losange. Il a depuis la tête jusqu'à la queue, par le milieu du corps, une ligne menue comme une corde de luth. Quelquefois ce trait est assez large. La chair de ce poisson n'est pas d'un goût agréable, parce qu'il se nourit d'algue.

FOLLÉE; bourse que les pêcheurs laissent faire au filet en le tendant sur des perches.

FOLLES. On nomme ainsi un filet à larges mailles, qu'on tend de façon qu'il fasse des plis, tant dans le sens vertical, que dans le sens horizontal: il est lesté & légérement flotté. On le tend toujours par fond. Il sert à prendre des poissons plats, particuliérement des raies: c'est pourquoi, en quelques endroits on les nomme *rieux*. On tend les folles en *ravoir*. Les demi-*folles* different des *folles*, en ce que les mailles sont moins ouvertes: elles servent à prendre des soles, des carrelets, & autres poissons du même genre. On nomme quelquefois ces filets *grandes pentieres* ou *bretelliers*, parce qu'on y prend de petits chiens qu'on nomme *bret* ou *bretelles*. On appele *folles tramaillées*, des tramaux tendus comme les folles.

FOND; nom que les pêcheurs donnent à une espece de garenne à poisson. Elle se fait pour l'ordinaire dans les rivieres sâbloneuses, & dans les endroits le plus découverts.

Le lieu choisi pour placer le *fond*, doit avoir au moins quatre pieds de profondeur quand les eaux sont basses : on y jete quantité de pierres, éloignées les unes des autres, de maniere qu'il s'y trouve autant d'espaces pleins que de vides; ensuite on place sur ces pierres une espece de porte, faite avec des blanches de bateau, longue d'environ douze ou quinze pieds, & large de huit ou neuf; & on fait au bord de cette porte deux ou trois trous, afin de pouvoir la lever avec un crochet de fer, quand on veut pêcher le *fond*.

Quand la porte est posée sur les pierres, on la charge de sâble & de cailloux, pour empêcher que l'eau ne l'entraîne & pour la dérober à la vue de ceux qui voudroient se servir de ce réservoir. Cette précaution contribue aussi à y entretenir la fraîcheur, & par conséquent à attirer le poisson, qui dans les grandes chaleurs se réfugie dans cet asyle.

Pêche du fond.

Avant de pêcher ce réservoir, on approche avec un petit bateau, & on remue tout autour avec une perche. Si l'on voit l'eau bouilloner, c'est une preuve que l'on y trouvera du poisson.

Quand on est sûr de sa proie, on s'avance avec une perche, un ou deux boutoirs, & un tramail assez grand pour environer un espace de sept à huit pieds de distance autour du *fond*; on tend ensuite le filet, & on en joint les deux bouts, afin qu'il forme une espece d'enceinte.

Après ces préparatifs, on prend un grôs pieu bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & feré par l'extrémité inférieure, afin qu'il entre mieux dans le sâble, & on le pique contre la porte.

Bientôt après on acroche la porte, on la leve toute droite contre le pieu, on passe une corde dans un de ses trous, & on la lie bien fortement au haut du pieu. On arrête ensuite le bateau, on prend le boutoir pour fouler le fond de l'eau, & on contraint le poisson de se jeter dans le filet. Dès qu'on le sent on leve le tramail, & la pêche est faite.

FONTAINES DE MER. Poissons testacés, dont les coquilles ressemblent à une éponge, & se tienent si fortement atachées aux rochers, que les vents ni les vagues ne peuvent les en séparer. En ouvrant une de ces coquilles, on aperçoit une substance charnue, sans vie apparente & sans mouvement, mais quand on la touche, on voit sortir de trois ou quatre trous de petits filets d'eau, qui s'arrêtent dès que l'on cesse de la toucher, & qui recomencent à couler toutes les fois qu'on y met le doigt, jusqu'à ce que la liqueur en soit épuisée. Les Hottentots mangent ces coquillages.

FORGERON. Poisson ainsi nommé parce qu'on trouve dit-on, dans sa tête les figures des instrumens d'un forgeron. C'est un grôs & large poisson de mer qu'on découvre près des rochers. Sa tête est aplatie, osseuse, anguleuse, de couleur obscure, parsemée de tâches purpurines. Sa gueule est large & béante, mais sans dents. Ses ieux sont grands, d'un jaûne doré; son dos est brun, & marqué au milieu d'une tâche noire, ses écailles sont très-petites. Il est armé des deux côtés d'os aussi tranchans que des lames de couteaux. Il se nourit de poissons. Sa chair est bonne, tendre & facile à digérer.

FOUANE. Instrument propre à percer les poissons pour les prendre. Il y en a de bien des formes; les unes sont une broche terminée par un darde, d'autres une lame barbelée; d'autres sont formées de deux, trois ou un plus grand nombre de lames; quelquefois ce n'est qu'une fourche. Cet instrument étant ajusté au bout d'une perche, on en perce les poissons qu'on aperçoit au fond de l'eau, ou on les enfonce dans la vase aux endroits où l'on juge qu'il y a des poissons.

FOURQUETE. Les Provençaux nomment ainsi une croix de fer ou de cuivre, qui porte des lignes & des haims, & qui est atachée à une longue ligne pour la descendre au fond de la mer, & la retirer quelque temps après. On nomme aussi *fourquete* ou *fourchete*, une petite fourche de bois, à laquelle on entrelâce la ligne des bricolles, pour que le poisson qui a mordu à l'hameçon ne rompe pas la ligne.

FRAI ou FRAIE; se dit également des œufs de poisson & des poissons nouvélement éclôs.

Le temps où les poissons jetent leurs œufs s'appele la *saison de la fraie*.

FRÉLATER; c'est passer le hareng paqué d'une futaille dans une autre.

FRIGAUD; hareng préparé dans des barils en sauce.

FUNIN; cordage fait de bon chanvre & de médiocre grôsseur, ce qui le fait appeler quelquefois *franc-funin*.

GAAR ; poisson qu'on trouve en Amérique & dans les Indes Orientales : c'est sur-tout celui de l'île de Tabago, à qui les Espagnols ont donné ce nom. Le *gaar* est une espece d'*anguille*, dont la queue est tranchante, ce poisson s'en sert pour blesser, en nageant, ceux qui lui servent d'alimens.

GABOT. Ce poisson a ordinairement un pied & demi de long : il est presqu'amphibie, car il reste aussi long-temps sur terre que dans la mer ; les physiciens expliquent cette singularité par le peu d'air qu'il est obligé de respirer.

Le *gabot* est commun sur les terres de l'Océan; celui qu'on pêche auprès de Marseille est crêté, & a la figure du goujon : il peut rester trois ou quatre jours hors de l'eau, & se nourit de cames & d'orties de mer.

On prend le *gabot* sous les rochers. Les pêcheurs avant le flux de la mer vont remuer les pierres pour en saisir & garnir les hameçons dont ils se servent pour la pêche des congres & des chiens de mer : quelquefois ils trouvent ce poisson endormi, mais ils ne le prenent pas impunément avec la main, parce que ses dents sont très-aigues.

GAFE ; morceau de fer qui porte une pointe & un crochet, soudé à une douille, dans laquelle on ajuste une longue perche. Cet instrument est d'un grand usage pour tirer à terre les poissons. Les petits se nomment *gafeau* : en quelques endroits on les nomme *balle-crocq* & *gauchon*.

GAI (hareng). Hareng dans lequel on ne trouve ni laite, ni œufs.

GAINES ; nom qu'on donne à Geneve aux petites truites.

GALANGA ; poisson de mer cartilagineux qui a quelque ressemblance avec la grenouille de marais, & dont le corps est très-petit par raport à la tête & à la queue : le *galanga* a deux ailes au milieu du corps, sa chair est molle, de mauvaise odeur, & de mauvais goût ; c'est cependant un aliment populaire.

Quand ce poisson est caché dans le sable ou dans l'eau trouble, il leve ses barbillons pour attirer les goujons qui les regardent comme une proie de leur compétence ; mais dès qu'ils touchent cet apât, le *galanga* les dévore.

Cet animal est connu sous plusieurs autres noms ; on l'appele *baudroi*, *grenouille pêcheuse*, *pêcheur marin & diâble de mer* : un jeu d'enfans lui a valu ce dernier titre ; quand on veut épouvanter quelque persone, on ôte les entrailles du *galanga*, & on passe une bougie alumée dans le corps, sa figure monstrueuse lui donne alors l'air d'un spectre.

GALERE ; poisson singulier dont le corps est composé de cartilages & couvert d'une peau diaphâne. Il paroît sur la surface de la mer comme un amâs d'écume transparente : il flote sur l'eau au gré du vent & des lames, qui le jetent souvent sur le rivage, où il demeure échoué jusqu'à ce qu'un autre flot le raporte dans son élément. Ce poisson a huit jambes, dont quatre lui servent de nageoires, & quatre d'ailes ; ce sont ces especes de rames & de voiles, qui lui ont valu le nom de *galere*.

C'est dans les mers de l'Amérique qu'on trouve les *galeres* en abondance ; on regarde leur aparition vers les côtes comme le présage d'une tempête prochaine.

On dit encore que l'attouchement de ce poisson est très-vénimeux ; & que la douleur que produit ce venin, croît à mesure que le soleil monte sur l'horizon, & diminue à mesure qu'il descend, en sorte qu'elle cesse entiérement un instant après son coucher.

GALLINETE. On dônne ce nôm en Provence à un poisson du genre des rougets-grondins. Il a près de quinze pouces de longueur totale, deux pouces de largeur verticale à l'aplomb de l'articulation des nageoires branchiales ; deux pouces à l'aplomb de l'ânus, & neuf lignes près l'articulation de l'aileron de la queue, qui est coupé carrément, & formé par douze rayons rameux. Les nageoires de derriere les ouïes sont fort grandes dans toutes leurs dimensions : les rayons sont rameux, & le plus long a quatre pouces de longueur : il y en a douze qui s'épanouissent comme les bâtons d'un éventail : quand

ils sont ainsi ouverts, les nageoires ont trois pouces de largeur; & l'on croit que, comparant ces grandes nageoires qui font un bel effet, aux ailes d'une poule, on a donné à ce poisson le nom de *galline* ou *gallinete*, poisson qu'il ne faut pas confondre avec la dorée, qu'on appele *poule* ou *coq de mer*.

GANCETES; mailles de trois pouces en carré.

GANGUY. C'est ordinairement un filet plus petit que le bregin, & qui a les mailles très-serrées: le grand *ganguy* est un vrai bregin. Ce qu'on nomme *ganguy des carambots* & *ganguy des oursins*, sont des dragues qui traînent au fond de la mer. Celui qu'on appele *à la voile*, ressemble assez à la tartanne.

GARDON; poisson d'eau douce qu'on met au rang des poissons blancs. On croit qu'on le nomme *gardon*, parce qu'il vit plus long-temps que beaucoup d'autres poissons dans un vase plein d'eau. Ce poisson a le corps large, le dos bleu, voûté; la tête verdâtre, les côtés argentés & brillans, le ventre blanc mat. La chair en est blanche & délicate; mais elle n'a pas beaucoup de goût: néanmoins elle est assez bonne quand on apprête ce poisson au sortir de l'eau, & lorsqu'ils a été pêché dans une eau très-vive. On en prend quelquefois qui ont près de douze pouces de longueur: ceux-là sont les plus estimés, parce que leurs arêtes sont moins incommodes que celles des petits.

Ce poisson dans l'eau est fort vif: c'est pourquoi, quand on parle d'un homme qui est en bonne santé, on dit qu'il est frai & vif comme un *gardon*.

GARENE À POISSON. C'est une espece de réservoir qu'on fait dans les rivieres ou étangs dont l'eau n'est pas profonde & dont le lit est uni. La *garene* se place au milieu de l'eau ou sur le bord. L'endroit où elle est établie doit avoir au moins vingt-cinq ou trente pieds en carré, afin qu'on puisse y étendre en rond un tramail.

Quand l'enceinte est marquée, on prend vingt ou trente fagots de branchages tortus, longs de six à sept pieds, de la grosseur du corps & liés par les deux extrémités: on en met un certain nombre en rang dans le fond de l'eau, en les éloignant les uns des autres d'environ un pied: on en place d'autres en travers sur les premiers, & on continue ainsi jusqu'à ce que ce tas de fagots monte à demi-pied de la surface de l'eau. On charge ensuite de pierres & d'herbes cette fascine pour la tenir en état; & si le courant étoit trop violent, on l'apuieroit de pieux de bois férés par un but. On doit observer que les fagots de ces *garenes* soient rangés de maniere qu'il s'y trouve autant de plein que de vide, afin que le poisson puisse s'y retirer. On doit aussi construire le réservoir environ quinze jours avant la pêche afin d'acoutumer le poisson à cette retraite. Au bout de cet intervalle, on va pêcher aux environs de la *garene* afin d'obliger le poisson à s'y retirer; on bat l'eau autour du réservoir. Ensuite, à deux toises du piége, on tend un tramail bien garni de plomb par le bas & de liége par le haut, de maniere qu'on enferme entiérement le réservoir. Alors on se sert de crochets pour tirer tous les fagots hors de l'eau: on fouille avec une perche au fond de la *garene* pendant environ une demi-heure, & on termine cette manœuvre en enlevant le filet où le poisson se trouve renfermé. Comme il y a beaucoup de raport entre cette pêche & celle du fond, voyez ce dernier article.

GASTA; poisson qui se pêche à Saint Jean-de-Luz, & qui a les caracteres de la sardine.

GAU ou MEULETE; nom que les pêcheurs donnent à l'estomac de la morue.

GIALDERS; cabanes qui sont seulement garnies de lates pour que l'air les traverse. Les pêcheurs du Nord y suspendent le poisson qu'ils veulent dessécher.

GIRELLA; poisson saxatile, plus connu sous le nom de DONZELLE. *Voyez* ce mot.

GLAUCUS. On a donné ce nom à trois sortes de poissons qui ont quelques raports entr'eux.

Le vrai *glaucus* se pêche sur les bords de la Méditerrannée. Il a les dents pointues: sa couleur est un blanc mêlé de bleu; un trait tortueux part depuis le haut de ses ouïes jusqu'au milieu du corps, & devient ensuite droit jusqu'à la queue. Sa chair est grasse, ferme, & de bon goût.

On donne le nom de *glaucus* au DERBIO, poisson de haute mer. *Voyez* ce mot.

On appele aussi *glaucus* la *liche* des Languedociens. Ce poisson a sur le dos la même ligne que le vrai *glaucus*, & de plus sept aiguillons.

GLINE; panier couvert dans lequel les pêcheurs mettent le poisson qu'ils ont pris.

GLU; paille longue qui sert à embaler le poisson.

GOBERGE. Ce poisson à écailles est du genre des morues. Il a trois ailerons sur le dos. Sa

bouche n'est pas grande ; ses dents sont petites : ses ieux grands ; son foie est grôs & rend beaucoup d'huile ; sa chair est plus ferme que celle du merlan, & plus délicate que celle de la morue franche.

Les pêcheurs basques, qui le nomment *goberia*, disent qu' il y a des parages de l'Amérique septentrionale où l'on en prend beaucoup, pendant que dans d'autres il n'y en a presque pas. Quand ils en prenent, ils les préparent comme la morue franche ; mais au retour les *goberges* sont mises au rebut, & ne se vendent que la moitié de la morue franche.

GORDS ; pêche qui s'établit dans le lit des rivieres & au bord de la mer. Ce sont de grands entonoirs qu'on forme avec des filets ou des pieux qui se touchent les uns les autres ; & dont la pointe aboutit à l'entrée d'un verveux ou d'un guideau pour y conduire le poisson.

GORET. Poisson du genre des sparus. *Ses écailles sont grandes & fort adhérentes à la peau ; sa tête est fort bombée au dessus des ieux*, elle diminue beaucoup vers le museau qui se termine en pointe. L'aileron du dos est formé de rayons, les uns épineux, les autres flexibles : celui de derriere l'ânus est précédé d'un rayon dur & très-piquant ; les nageoires ventrales sont aussi acompagnées d'un rayon très-piquant, & les branchiales sont rayonées. On en distingue de deux especes ; les uns qu'on nomme *bârés*, sont de couleur grise mêlée de bleu, de blanc & de jaûne ; les autres qu'on nomme *dorés*, ont plusieurs teintes jaûnes sur *le corps*. *Les bârés se distinguent* des dorés par quelques taches rouges très-visibles sur *le dos*, & à peine sensibles à d'autres parties du corps ; tandis qu'au *goret bâré*, ces taches sont d'un gris foncé, avec des raies bleu-céleste.

Les uns & les autres ont de grandes gueules bordées de levres épaisses, blanchâtres & charnues ; leur langue, leur palais sont d'un très-beau rouge écarlate, ce qui fait que quelques-uns les appelent *gueules rouges*. Les mâchoires sont garnies de petites dents ; leurs narines sont doubles ; les ieux sont bleuâtres & bordés d'un jaûne citron aux *gorets* bârés, & aux dorés d'une couleur d'or bordée de rouge ; les nageoires de derriere les ouïes sont d'un blanc sale, celles de dessous la gorge sont d'un gris jaunâtre ; le ventre est blanc, ainsi que l'aileron de derriere l'ânus : on aperçoit sur l'aileron de la queue, du jaûne, du bleu, du gris ; & aux dorés, quelques traits jaûnes. Leur chair est blanche, molasse, & exige beaucoup d'assaisonement. Ces poissons se nourissent de menuise, de varech & de limon. On les prend communément dans des nasses ou aves des saines.

GOUJON DE RIVIERE. Ce poisson se trouve très-fréquemment au bord des grandes & petites rivieres. Il est fort petit, puisqu'il en faudouze pour faire une livre. C'est un poisson à écailles & à arêtes ; sa tête est fort alongée ; l'œil est assez grand, & élevé sur la tête ; entre l'œil & le bout du museau, on voit l'ouverture des narines ; la gueule est de médiocre grandeur ; la mâchoire supérieure est un peu plus longue que l'inférieure ; il y a de chaque côté un petit barbillon, & point de dents. On ne prend point le *goujon* à l'hameçon parce qu'il ne donne point à l'apât. On le pêche à la nasse ou avec le verveux dont les mailles sont très-étroites.

GOUJON DE MER. On pêche à l'embouchure de la Charente, où l'eau est toujours saumâtre, des *goujons* qui ne different de ceux qu'on prend au haut de cette riviere où l'eau est toujours douce, que par la couleur des ailerons & nageoires qui sont beaucoup plus rouges aux *goujons* qu'on prend dans l'eau salée ou au moins saumâtre, qu'à ceux qui se tienent dans l'eau douce.

GOULET. On appele ainsi une espece d'entonoir qu'on met à l'entrée des filets en manche & des nasses, pour que le poisson qui y est entré librement n'en puisse pas sortir.

GOULU DE MER ; poisson antropophage du cap de Bonne-Espérance. Il a quelquefois jusqu'à seize pieds de long ; les voyageurs disent que ce poisson peut avaler un homme tout entier ; il a trois rangs de dents crochues à chaque mâchoire ; sa peau est rude, dure & sans écailles.

Il y a une autre espece de *goulu de mer* plus large que le premier, mais moins long ; il a six rangs de dents crénelées, & sa queue se termine en demi-lune.

Pêche du goulu de mer.

Ce sont les vaisseaux qui s'approchent de la ligne qui prenent des précautions contre ce poisson destructeur. Ils prenent un grôs croc de fer, ataché à une forte chaîne dont l'extrémité est liée à une corde d'une longueur considérable. L'amorce dont ils se servent est une grôsse piece de bœuf. Dès que les matelots découvrent ce poisson, ils jetent l'hameçon : le *goulu* amorcé suit cet apât, & s'élançant dessus tout-d'un-coup, il l'engloutit avec beaucoup d'avidité. Quelques matelots le tirent à bord, tandis que d'autres sont tout prêts avec des haches pour le tuer au moment qu'il arive sur le tillac. Sans cette précaution, il renverseroit tout par les mouvemens furieux de sa tête & de sa queue.

Il y a une grande imprudence aux matelots de se jeter à la nage dans un endroit où l'on soupçone qu'il y a des *goulus*.

GRADOS; petit poisson qu'on prend à la hougue avec les lançons lorsqu'on les pêche avec le savre. Ce filet est à proprement parler l'aissaugue de la Méditerranée. On le traîne comme une saine, & quand il ne grate point le fond, on ne prend que des lançons & des *grados*. Quand en tire ce filet à terre, & que les ailes sont tendues sur le rivage, on bat l'eau avec des perches pour éfaroucher le poisson & l'engager à entrer dans la manche. Les pêcheurs se servent de ce poisson pour amorcer leurs haims; sur-tout lorsqu'ils se proposent de prendre des raies & des turbots; néanmoins ils assurent qu'étant frits, ils sont assez bons à manger.

GRADOS DE NORMANDIE ou ÉPERLAN BATARD; petit poisson qui n'a jamais plus de quatre à cinq pouces de longueur. On le nomme *éperlan*, parce qu'il ressemble effectivement au vrai éperlan par sa couleur & la forme de sa queue; mais il est plus court, moins rond, & il a deux ailerons sur le dos, au lieu que le vrai éperlan n'en a qu'un; c'est dans les mois de septembre & octobre qu'ils paroissent en plus grande quantité; ils ne s'ensablent point comme le font quantité de petits poissons: sa tête a quelque ressemblance avec celle du hareng: ses écailles sont très-minces & petites, ce qui fait que son corps paroît demi-transparent; les mâchoires sont à peu près égales, néanmoins celle d'en-bas est la plus longue; l'œil est assez grand proportionélement à la grôsseur du poisson; le dessus de la tête & le haut du dos sont marquées de traits bruns, à peine visibles; les mâchoires sont garnies de très-petites dents, ou plutôt d'aspérités.

GRAISSIN; espece d'écume qu'on aperçoit à la surface de l'eau dans les endroits où les poissons se rassemblent pour frayer.

GRANDE GUEULE. Les voyageurs donnent ce nom à un poisson demi-plat, qui, par la forme de son corps, approche de la sarde; mais l'ouverture de sa gueule est fort grande; sa tête est grôsse; la couleur de son corps tire au rouge; sa chair est blanche & délicate, & aussi agréable que celle des meilleurs merlans: il faut les aller chercher à quinze ou vingt brasses de profondeur. C'est un poisson d'Amérique, connu seulement par ce qu'en disent les voyageurs.

GRAVEL-LAST-SPRING. Il y a, suivant Walton, un petit poisson qui ressemble au tocan, que les Anglois nomment *gravel-last-spring*. On prend ce poisson dans la Wye avec des haims amorcés de fourmis ailées, auxquelles ils mordent avec beaucoup d'avidité. Ceci pouroit faire soupçoner qu'ils sont du genre des truites plutôt que des saumons. Boulker dit qu'on trouve de la laite dans les mâles, & point d'œufs dans les femeles, ce qui paroît prouver que ce sont de jeunes poissons qui ne sont point encore en état de produire leur espece.

GRAVETES; vers qui servent d'apât aux pêcheurs de la Hougue pour prendre le merlan.

GRELINS; les cordes en *grelins* sont faites avec plusieurs aussieres commises les unes avec les autres. C'est pourquoi elles sont commises deux fois.

GRENIER (sardines salées en). Sardines qu'on sale en tas, à peu près comme on sale la morue.

GRENOUILLE; espece d'amphibie fort connu. Il y en a de plusieurs sortes, la *grenouille brune terrestre*, la *grenouille verte*, & la *grenouille aquatique*.

La premiere s'acouple avant les autres; elle est en amour dès que la glace commence à se fondre: elle vit d'ordinaire hors de l'eau, mais dans les nuits fraîches, elle va dans la fange des eaux dormantes.

La *grenouille verte* se nomme aussi *raine* ou *grenouille d'arbre*: c'est la plus petite de toutes les especes. Elle ne nage presque pas. En été, elle vit d'ordinaire sur les arbres, & s'y nourit d'insectes; mais en hiver elle va se cacher dans la fange des marais. Cet animal saute avec une adresse merveilleuse; il lui suffit de toucher à une feuille pour grimper plus loin. Ce n'est qu'à quatre ans qu'elle devient propre à la propagation. On assure que son croassement qui commence au printemps, annonce l'approche de la pluie. Dans le temps du frai des *grenouilles*, ce croassement est si fort, que dans le silence de la nuit, on peut l'entendre à une lieue & demie de distance, & il ressemble au cri d'une meute de chiens.

La *grenouille aquatique* est un animal très-vivace, qui ne vit guere que dans l'eau; cependant en été elle profite d'un beau soleil pour paroître sur le bord, mais au moindre bruit, elle replonge. Cette *grenouille* croit pendant dix ans, & peut vivre jusqu'à seize; elle s'acouple au mois de juin, & c'est la meilleure espece à manger. Cet animal est très-vorace; il se nourit d'insectes, de lézards, de jeunes souris, de petits oiseaux, & même de canards nouvélement éclôs.

Il y a des *grenouilles*, qui seize jours après l'acouplement, produisent jusqu'à douze œufs, & n'emploient qu'une minute pour les rendre.

Quand ce font des *grenouilles terrestres*, vers le quatrieme mois de leur naissance, elles passent sur la terre pour y faire chasse aux insectes, elles se cachent sous des buissons ou sous des pierres pour éviter le grand jour; mais s'il arive de la pluie, elles sortent de toutes parts de leurs retraites, comme pour partager la sérénité de l'air; le peuple qui n'est point fait à cette apparition imprévue, s'imagine alors qu'il pleut des *grenouilles*.

La *grenouille* se nourit d'insectes, de reptiles & d'araignées; mais son aliment le plus précieux est un petit limaçon, qui est le fléau des plus belles plantes; ce qu'il y a de singulier, c'est que quelque proche que la *grenouille* soit de sa proie, elle ne la saisit point, si elle ne la voit remuer; quand l'insecte fait le plus léger mouvement, son ennemie s'élance sur elle, en faisant des sauts de demi-pied, & la saisit adroitement avec sa langue.

Je n'ai encore parlé que des *grenouilles* de nos contrées, il y en a d'étrangeres qui méritent notre attention. Celles de Virginie sont agréablement variées; celle de la Caroline se nourit de vers luisans, & toutes deux présagent par leur croassement un jour pur & serein.

Il y a en Amérique une *grenouille mugissante*, dont le croassement est épouvantable, celle de Cayenne est bleue; elle est connue par sa méchanceté.

La *grenouille* d'Afrique habite les joncs marins & les buissons, & se nourit de serpens saxatiles.

Les plus belles *grenouilles* du monde se trouvent à la Martinique, elles habitent les bois. Leur chair est tendre & délicate; il y en a d'un pied de long: on en voit, qui semblables à la *grenouille* de nos vergers, pissent à chaque saut qu'elles font; les Négres font la chasse de ces animaux la nuit, & y emploient des flambeaux; ils se contentent d'imiter le croassement des *grenouilles* qui ne manquent pas de répondre & d'acourir à la lumiere.

Pêches des Grenouilles.

On peut prendre ces animaux à la ligne, à cause de leur prodigieuse voracité: & toutes sortes d'apâts peuvent garnir l'hameçon: on y atache indifféremment des vers, des mouches, des papillons, des scarabées, des hanetons, des entrailles de *grenouilles*, un morceau de drap rouge, ou un peloton de laine, teinte de couleur de chair: cette pêche doit se faire en silence.

Voici un secret excellent pour faire venir les *grenouilles* dans l'endroit où vous voulez les pêcher. Mettez-en une vivante dans un verre à boire, sur le bord d'un étang, & chargez le verre d'une pierre assez lourde pour que l'animal ne sorte point. Dès que les autres entendront croasser la *grenouille* captive, elles acourront pour la délivrer, & alors on les saisit avec un filet formé de deux cerceaux en croix qu'on nomme *truble*.

La pêche de cet animal la plus amusante, aussi-bien que celle qui s'exerce le plus à la campagne, est celle du feu: voici quel en est l'artifice.

On choisit une nuit obscure; deux pêcheurs se dépouillent, se mettent dans l'eau, & prenent chacun un sac qu'ils placent entre leurs jambes pour serrer les *grenouilles* qui seront à leur portée. Pendant ce temps-là, d'autres prenent des torches de paille & les alument pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu qu'ils prenent pour le soleil: cette lumiere sert aussi aux pêcheurs pour connoître leur proie.

GRENOUILLE POISSON. Des voyageurs prétendent, sur la foi de quelques Américains, qu'il y a des *grenouilles* qui se changent en poisson: c'est le contraire dans nos climats, les œufs de ces animaux produisent d'abord des poissons qui se métamorphôsent ensuite en *grenouilles*.

Cet animal se trouve particuliérement sur la côte de Surinam; on regarde sa chair comme un mets délicat, & on lui trouve le goût de la lamproie.

GRONDIN-TESTARD ou BECARD. La tête de ce poisson est courte & arondie. On aperçoit sur le crâne au dessus des ieux, un petit aplatissement; les nageoires branchiales sont fort longues; elles sont d'un rouge orangé, chargé de mouchetures d'un rouge plus foncé; les petites nageoires de dessous la gorge, ainsi que les barbillons, sont aussi marquées d'un rouge vif. Pour ce qui est du corps, il differe peu de celui des vrais rougets-grondins; seulement à l'aileron du dos, la partie qui est du côté de la tête est grande proportionélement à celle qui s'étend du côté de la queue. Sa chair approche assez de celle des vrais rougets-grondins; on le pêche de même.

GRONEAU ou GRONDEUR. On donne ce nom à un poisson de la Méditerranée qui grogne comme le porc, & qui a quelques raports avec le rouget. On le trouve aussi aux Antilles. Les insulaires font la pêche de ce poisson dont ils trouvent la chair délicate & de bon goût.

GRÔS-VENTRE. C'est le nom qu'on donne

à plusieurs poissons ronds, que l'on trouve dans l'île de Cayenne, & dont l'usage est assez dangereux. Ils sont même regardés comme des poisons. Le *grôs-ventre* est couvert de taches ou rubans de couleur brune & jaûne.

GROSYEUX ou CALET. Les pêcheurs de Cette appelent *grosyeux* le poisson dont il s'agit, & les pêcheurs catalans le nomment *calet*; c'est un fort beau poisson: son corps est alongé & charnu; sa tête est grôsse; ses ieux sont très-grands & très-brillans; l'iris est argenté avec un cercle orangé; les opercules sont aussi argentés, principalement auprès des ieux. La gueule est assez grande; & ce qu'il y a de remarquable, est la couleur singulière qu'elle a intérieurement; elle est d'un rouge de vermillon très-vif. Le dessus de la tête est de couleur pourpre, avec des reflets jaûnes, couleur d'or, bleus ou verts. Le dos est pourpre au dessus de la ligne latérale; on y aperçoit de grandes écailles argentées qui paroissent encâdrées dans un réseau pourpre, ce qui fait un très-bel effet. Les lignes latérales sont fort rouges; cette couleur s'éclaircit peu à peu, & les côtés devienent blanc-argentés, ainsi que le dessous du corps. On aperçoit auprès des ouïes une grande tache noire tirant au vert, traversée par les lignes latérales avec d'autres taches brunes sur les côtés. Les nageoires, ainsi que l'aileron de derriere l'ânus, & celui de l'ânus & celui de la queue sont rouges. Ce poisson se tient dans les grands fonds, & ne s'approche du rivage que quand il veut déposer ses œufs. Sa chair est agréable au goût.

GUAFFINUM ou GUANIMU; grôs cancre du Brésil, fort bon à manger. Sa gueule est si large que le pied d'un homme peut entrer dedans. Il se tient dans des trous auprès du rivage. Quand il tone, il fait un tel bruit qu'il semble vouloir surpasser celui du tonerre.

GUIGNES; nom que les pêcheurs donnent aux ouïes des poissons.

GUELDRE, GUILDILE, GUILIDIVE, ou *guild*: apât qu'on fait avec des poissons du premier âge, de petites chevretes, ou de la chair de quelques poissons cuits.

GUIDEAUX; filèts en manche, dont l'embouchure qui est large, se présente à un courant qui la traverse. On tend ces *guideaux* en traîne contre un courant: il y en a de plusieurs grandeurs, qui s'établissent de différentes manieres.



HABILLER ; se dit du poisson qu'on apprête pour le saler en lui ôtant la guigne & les ouïes.

HAIM, ou HAIN. C'est un crochet fait ordinairement de métal avec lequel on saisit le poisson. Il y en a de petits, d'autres fort grands. Les uns n'ont qu'un crochet, d'autres en ont deux; on en fait avec des épines & même avec des os.

HALIN; corde ou aussiere qu'on amarre au bout des filets pour les traîner.

HALINS ou BRAS, cordes qu'on ajuste aux extrémités des filets pour les traîner.

HAMAUX; nappes de tramaux à large maille.

HAMEÇON. C'est un haim garni de son appât. Ce mot signifie aussi l'haim ou le crochet qui arrête le poisson.

HAQUE (à la). On appele de ce nom les harengs préparés & salés, pour fournir d'amorces aux pêcheurs aux haims.

HARACHE; poisson qu'on pêche sur les côtes de Marseille & qui a beaucoup de ressemblance avec le hareng & la sardine.

HARENG, en latin *harengus*, en anglois & en allemand *hering*, en italien *aringa*: poisson de la famille des aloses.

Le *hareng* est un poisson délicat, que la moindre violence fait périr; toutes les fois qu'on le tire de l'eau, même lorsqu'il paroît n'avoir reçu aucune atteinte, il pousse un petit cri & meurt sur le champ; il ne revient plus à la vie, lors même qu'on le rejete incontinent dans son élément naturel; ce qui a donné lieu au proverbe, *aussi mort qu'un hareng*.

On ne peut trop deviner de quoi il se nourit; il paroît se soutenir par l'usage de quelque substance très-abondante & répandue par-tout dans l'eau de la mer, mais que sa ténuité dérobe à l'observation. Si l'aliment de ce poisson ne se rencontroit pas par-tout, il arive par bandes si nombreuses, que les dernieres soufriroient de la disete de vivres & deviendroient nécessairement chétives; or, selon le dire des pêcheurs, ce dépérissement n'a jamais lieu. L'estomac des *harengs* ne contient, qu'une certaine quantité d'une matiere visqueuse, excepté aux approches du frais; alors, on y rencontre quelquefois de petits poissons; ils sont plus pleins de sang que dans toute autre saison; ils ne prenent l'amorce que dans cet état; encore le font-ils bien rarement.

S'il se trouve dans la mer une bande considérable de *harengs*, l'odorat avertit de leur présence; ils nagent, tantôt fort près de la surface, tantôt à une grande profondeur. Quelquefois ils paroissent prendre plaisir à monter à la surface de l'eau: ils en sortent un instant leurs têtes & s'y replongent sur le champ. Ce mouvement produit un petit bruit, pareil à celui de quelques larges goutes de pluie qui tomberoient dans l'eau. C'est ce que les habitans des côtes qu'ils fréquentent appelent *le jeu des harengs*. Les soirées calmes sont le temps le plus favorable à ces observations; & l'on prétend qu'alors ces poissons n'entrent pas volontiers dans les filets; aussi croit-on que la pêche de la nuit ne sera pas bonne.

Le *hareng* a, comme l'alose, un petit aileron sur le dos vers la moitié de sa longueur, un autre sous le ventre derriere l'ânus, une nageoire derriere chaque ouïe; enfin deux sous le ventre: les rayons de ces ailerons & nageoires sont mous, flexibles & point piquans; il n'a que 8 à 10 pouces de longueur, rarement 12, sur 2 pouces ou 2 pouces & un quart de largeur verticale. C'est un petit poisson de passage & de mer, mais qui ne remonte point dans l'eau douce comme les aloses: l'eau de mer, mêlée d'un peu d'eau douce, ne leur déplaît cependant pas, puisqu'ils se tienent volontiers à quelque distance de l'embouchure des rivieres; si l'on en rencontre quelquefois dans le lit même des rivieres, où l'eau est douce, c'est parce qu'ils ont été forcés de s'y réfugier étant tourmentés par les grôs temps ou poursuivis par des poissons voraces.

Ils sont donc, comme les aloses & les saumons, des poissons de passage, qui partent régulierement tous les ans au printemps du fond du nord par bancs ou flots considérables. Anderson les fait marcher en ordre de bataille, & former

en certains endroits des divisions qui se portent toujours en bon ordre, tantôt vers la droite, d'autres fois vers la gauche, & il leur assigne des points de ralliment : quoique les routes tracées par Anderson, ne soient point dénuées de vrai-semblance, nous nous contenterons de dire pour le présent, qu'en considérant les endroits où l'on en fait la pêche, ils nous arivent par la mer d'Allemagne, suivent les côtes d'Écosse, font quelque séjour dans le mer d'Angleterre, & entrent dans le canal de la Manche, où étant resserrés on en fait une pêche considérable ; beaucoup y fraient & disparoissent ensuite, apparemment pour retourner au nord, suivant quelques-uns, par les côtes d'Irlande, après avoir fourni une nouriture abondante à différens peuples. Il paroît que ces poissons font ces grandes routes toujours en voyageant, sans se fixer en un endroit pour y faire un séjour considérable.

Les Hollandois, les Anglois & les François, font la pêche des *harengs* : les Hollandois, ainsi que quelques Anglois & François, vont au devant de ces poissons jusqu'aux îles Orcades & à la hauteur d'Hitland ; la plupart des Anglois, & quelques Hollandois, ainsi que les François, atendent qu'ils soient parvenus aux côtes nord d'Angleterre & d'Écosse ; les pêcheurs hauts Normands font principalement cette pêche dans la Manche ; enfin les Bretons en prenent dans leur province.

On donne différens noms aux mêmes *harengs* suivant les lieux où ils ont été pêchés, les différentes saisons où on les prend, & les préparations qu'on leur donne. Ceux qu'on prend dans les mers du nord, vers les Orcades, se nomment *harengs pecs*, non pas à cause de la partie de l'Océan où on les a pêchés, mais pour la maniere dont ils ont été préparés. Ce mot est hollandois, *peckle-haring*, qui ne signifie autre chose que *harengs salés*. On nomme *de yarmouth* ceux qu'on prend dans les mers d'Angleterre, & *harengs du canal* ceux qu'on pêche dans la Manche. Ces distinctions, qui peuvent-être utiles dans le commerce à cause de la différente qualité de ces poissons, ne présentent aux ieux d'un naturaliste qu'un même poisson, pris dans différens parages.

Il y a des saisons où les *harengs* sont remplis d'œufs & de laite, on les nomme *harengs pleins* & ce sont les plus estimés : presque tous ceux qu'on prend dans la Manche, depuis le commencement de la pêche, jusqu'aux derniers jours d'octobre, sont de ce genre ; & les *harengs* pleins, de quelqu'endroit qu'ils vienent, sont réputés les meilleurs, soit pour manger frais, soit pour saler en blanc, ou pour fumer. Dans d'autres saisons, les *harengs* sont presque tous vides de laite & d'œufs ; on les nomme *gais* : quelques-uns pensent qu'on leur donne ce nom, parce qu'étant menus & alongés, on a été engagé à les comparer à une gaîne, d'autres veulent que ce soit parce qu'alors ils sont vifs & presque dans un mouvement continuel. En général, on les estime beaucoup moins que les pleins ; cependant ceux qui ont frayé nouvélement, & qui ne sont pas remis de la maladie du frai, qu'on nomme *bouffards* ou *à la bourse*, sont les plus mauvais : ils sont maigres, & le peu de chair qu'ils ont, n'a ni bon goût ni délicatesse ; au contraire, quand ils ont eu le temps de se rétablir de cette maladie, & qu'ils ont pris chair, ils sont très-bons à manger frais, & quoiqu'ils soient vides, comme ils sont en chair & point trop gras, ils soufrent l'habillage & s'afermissent dans le sel. Quelques-uns prétendent que ce sont ces *harengs rétablis* qu'on doit nommer *marchais*, comme qui diroit qu'ils sont devenus bons & marchands.

Comme les Hollandois donnent tous les jours à chaque matelot de leur équipage douze *harengs*, qu'ils salent pour leur compte, ils choisissent toujours les plus beaux, & ce sont ces *harengs* qu'on nomme de choix de triage ou de l'équipage, & quelques-uns les appelent marchais. Nous ne dissimulerons pas qu'à la côte de Caux, on donne ce nom à tous les *harengs* gais qui restent à nos côtes après que les grands flots sont partis, pour retourner au nord.

On prend aux côtes de France, principalement hors de la Manche, quelques *harengs*, qu'on nomme *halbourg* ; ils paroissent dans une autre saison que les grands flots de *harengs* : il s'en trouve souvent dans les manets qu'on tend pour prendre des maquereaux. Ces *harengs*, qu'on ne prend pas en grand nombre, sont presque toujours vides d'œufs & de laite, néanmoins tous gras & grôs, même plus larges que les autres *harengs* : on en prend quelques-uns qui ont jusqu'à 12 pouces de longueur ; en général leur couleur est plus brune que celle des *harengs* pleins, & même que des gais. Comme ils sont très-gras, ils ne sont pas propres à saler ; mais quoiqu'ils n'aient pas un goût aussi relevé que les autres *harengs*, ils sont bons à manger frais : malheureusement (à cause de leur graisse & de la délicatesse de leur chair) on ne peut les conserver plus d'un jour ou deux ; ainsi on est obligé de les consommer sur les lieux, ou à une petite distance de l'endroit où on les a pêchés, & pour cette raison on les vend bon marché.

Les pêcheurs de Dieppe pensent que les *harengs* halbourgs sont des *harengs* gais qui vienent des côtes d'Angleterre, où ils ont été se rétablir de la maladie du frai, & où ils se sont engraissés à cause de la bonne nouriture qu'ils y ont trouvée : D'autres veulent que les *harengs* halbourgs soient ceux qui quitent leur compagnie,

gnie; & qui vienent directement du Nord dans nos mers, où ils arivent plutôt que les autres & sont pour cette raison fort gras, comme ceux qu'on prend au Nord. Au reste, comme ce poisson est plus long & plus large que nos beaux *harengs*, comme sa chair a moins de goût, comme ses couleurs sont plus brunes, comme on ne lui trouve ni laite ni œufs dans le corps lorsque les autres sont pleins, & qu'ils nous arivent dans une autre saison que les *harengs*, on n'ose assurer que ce soient de vrais *harengs*, d'autant qu'en comparant à côté l'un de l'autre ces poissons, on aperçoit d'autres marques distinctives.

Les pêcheurs trouvent dans leurs filets & leurs pêcheries un autre poisson confondu avec les *harengs* pleins; ils les nomment *grands gais* ou *harengues*; ils ont communément 12 à 14 pouces de longueur; & quoique plus grands que les *harengs*, ils ne sont pas beaucoup plus grôs; leurs écailles sont fort grandes, & forment une espece de losange; leur chair n'est pas d'un beau blanc; néanmoins on la trouve plus appétissante que celle des halbourgs, qui est trop grasse. La plupart n'ont ni laite ni œufs, ce qui fait croire que ce sont de jeunes poissons d'une autre espece.

Il y a des pêcheurs qui mettent mal-à-propos au nombre des *harengs* les roblots ou sansonets qu'ils prenent dans les mêmes filets & dans la même saison que les *harengs*; mais c'est une erreur grôssiere. Ces poissons sont de vrais maquereaux, d'un genre bien différent des *harengs*. À l'égard des célans ou célerins, des sardines, des anchois, &c., ce ne sont pas des *harengs*, mais des poissons de leur genre.

Les marchands regardent en quelque façon comme des especes différentes de poisson les *harengs* frais, les *harengs* blancs, les sauris qu'on nomme communément *saurs* ou *saurets*, les *harengs* braillés ou demi-salés, les boufis ou demi-sauris, les *harengs* d'une, deux ou trois nuits, enfin les *harengs* de triage. Il est clair que tous ces différens noms indiquent le même poisson différemment préparé; cependant il est dit dans des mémoires, qu'on pêche en telle saison des *harengs* frais, & dans telle autre des *harengs* salés; ce qui signifie seulement que les *harengs* qu'on prend en telle saison se consomment frais, & qu'on sale ceux qu'on prend dans telle autre saison.

Comme il est très-important de saler les *harengs* aussitôt qu'ils sont pêchés, on exige des pêcheurs qu'ils livrent dans le jour ceux qui ont été pris la nuit précédente; c'est ce qu'on appele *harengs d'une nuit*; ceux *de deux nuits* sont encore reçus; mais on n'estime pas ceux *de trois nuits*, & pour cette raison les pêcheurs sont obligés de mettre à part les poissons qu'ils prenent chaque nuit, pour qu'on puisse distinguer les *harengs* qu'on nomme *d'une nuit*, *de deux* ou *trois nuits*; ordinairement on saurit ceux-ci; mais de quelque façon qu'on les prépare, ils sont moins bons que les autres.

Les *harengs* frais sont ceux que les chasse-marées transportent aux endroits où ils savent en avoir le débit. Mais comme ils ne peuvent se conserver au plus que huit jours, bons à être mangés frais, on en sale de différentes façons. Les *harengs* braillés sont ceux qu'on sale grôssiérement, en les remuant ou brouillant dans une baille avec du sel; ils ne sont qu'à demi-salés & ne se conservent que quelques jours. Ceux qu'on nomme *en vrac* sont mis dans des tones avec du sel, pour qu'ils s'en pénetrent, & qu'ils rendent leur eau; ils ne peuvent pas rester long-temps en cet état; on les en tire pour les paquer avec soin dans des barils. Les *harengs* blancs sont salés avec soin, & bien arangés dans des quarts ou barils qui ferment exactement; ils se conservent long-temps, & peuvent être transportés au loin par terre & par mer.

Toute la différence entre la préparation des *harengs* blancs & les saurs ou saurets, ne consiste qu'en ce que les premiers sont mis dans une forte saumure pendant 12 ou 15 heures, après quoi on les encaque tout de suite, au lieu que les seconds y restent le double de temps, & sont fumés ensuite, ce qui les desseche & leur fait changer de couleur; mais ils se conservent aussi beaucoup plus long-temps que les autres. On appele encore *harengs en vrac* ceux qui ne sont salés qu'en partie, & que l'on met dans les barils sans les aranger, & *harengs caqués* ceux qui ont reçu toutes les façons, c'est-à-dire, qui ont été salés entiérement, arangés, & foulés dans les barils.

On fume ou saurit des *harengs* de différentes façons.

Ceux qu'on nomme *boufis* sont peu salés & peu fumés; on les nomme en quelques endroits *appetits* ou *craquelots*: ils sont agréables à manger quand ils ont été bien préparés; mais ils ne se conservent bons que quinze jours. Les autres *harengs* fumés, qu'on nomme *saurs*, *saurets* ou *sauris*, sont salés & fumés avec beaucoup plus de soin; quoiqu'ils perdent de leur qualité en les gardant, ils sont encore mangeables en carême. Tout ce que nous venons de dire jusqu'à présent regarde incontestablement la même espece de poisson; nous n'osons pas en dire autant des *harengs* qu'on nomme *halbourgs*, pour les raisons que nous avons raportées plus haut; mais sûrement les grands gais ne sont pas de vrais *harengs*.

Ces poissons entrent quelquefois en si grande quantité dans la Manche, qu'ils ressemblent aux flots d'une mer agitée; c'est ce que les pêcheurs nomment *des lits* ou *bouillons de harengs*: quand les filets donnent dans ces bouillons, il arive quelquefois qu'ils sont tellement chargés de poissons qu'ils rompent & coulent bas. Les pêcheurs prétendent que les *harengs* se rassemblent ainsi pour frayer; néanmoins on rencontre de ces bancs formés de *harengs* gais qui se sont déja déchargés de leurs œufs. Ils vont toujours de compagnie; ainsi il est assez naturel de penser, qu'un banc considérable qui s'engage dans la Manche, doit y être plus serré qu'en pleine mer, parce que la Manche a moins d'étendue; cependant on ne nie pas que la circonstance de la fraie ne contribue à les rassembler.

On assure que, dans les endroits où il se rassemble beaucoup de poissons pour frayer, on aperçoit à la surface de l'eau une espece d'écume, que les pêcheurs nomment le *graissin*; on le voit, dit-on, dans la Manche, principalement vers les bords, rarement au milieu, & encore plus rarement à Yarmouth.

Il paroît certain que dans la Manche beaucoup de *harengs* commencent à frayer vers le 25 novembre, quoique, en certaines années, il s'en trouve encore de pleins en février. Suivant plusieurs pêcheurs, les œufs éclôsent peu de temps après qu'ils ont été jetés par les femeles; & ils disent que dans les beaux temps d'hiver on aperçoit sur la côte & le long du rivage, une multitude de poissons presqu'imperceptible.

Voici une esquisse de la configuration du *hareng*.

La tête des *harengs* est comprimée par les côtés; & quand les mâchoires sont raprochées l'une de l'autre, le museau paroît pointu. La gueule est néanmoins assez grande, & la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure, qui est acompagnée d'un feuillet cartilagineux très-mince qui, se couchant sur les côtés du museau, ne paroît presque pas quand la gueule est fermée; cependant elle empêche d'apercevoir toute l'étendue de l'ouverture de la gueule; mais quand les mâchoires s'écartent, ce feuillet donne au museau une singuliere forme. L'os du front est un peu aplati, ce qui contribue à faire paroître le museau pointu.

Les ieux sont assez grands, vifs, ronds, élevés vers le sommet de la tête; la prunelle est bleu-foncé, tirant au noir; l'iris est blanc & argenté quand le poisson sort de l'eau; mais ensuite il rougit, ce qui indique qu'il n'est pas très-frais.

Il y a quatre branchies de chaque côté, & l'ouverture des ouïes est très-dilatée. Les opercules ne sont point couvertes d'écailles; mais d'une membrane mince, lisse, brillante & argentée; quelquefois on y aperçoit des taches rouges ou violetes qui ont beaucoup d'éclat; ces opercules sont formées de plusieurs feuillets cartilagineux, minces & flexibles, recouverts par la membrane dont nous venons de parler.

Les mâchoires qui n'ont point de levres, sont bordées de dents courtes & déliées qui s'inclinent vers le gosier, ce qu'on sent en passant le doigt dessus, & elles sont plus sensibles à la pointe des mâchoires que vers le fond de la gueule, où les aspérités sont peu considérables.

L'origine de la langue ou racine se divise en deux parties, entre lesquelles est l'œsophage; à cet endroit, elle est épaisse & unie avec la mâchoire de dessous par un ligament. La langue s'étrécit en devant; cette partie, qui forme une pointe mousse, est mobile. Le dessus de la langue, ainsi que le palais, sont garnis d'aspérités. Le bout du museau est noirâtre, de même que l'intérieur de la gueule: quelques-uns l'ont beaucoup plus noire que d'autres, & pour cette raison on les nomme *noir bec*.

Le dos, & principalement le ventre, font des courbes en sens contraire plus ou moins considérables, suivant que les poissons sont plus ou moins gras, plus ou moins remplis d'œufs, de laite ou d'alimens. À quelques *harengs* gais, fort maigres, le dos est tout droit, même un peu courbé vers le bas, & le ventre n'est pas à beaucoup près aussi saillant qu'aux autres.

Les écailles se recouvrent les unes les autres comme les ardoises sur un toit, elles sont assez grandes, fort minces, les unes rondes, les autres ovales, d'autres angulaires, sur-tout auprès des articulations des ailerons & des nageoires, ainsi qu'à la partie tranchante du ventre: elles sont si exactement appliquées les unes sur les autres, que soit qu'on passe le doigt de la tête vers la queue, ou de la queue vers la tête, on ne sent rien qui l'arrête, excepté à la partie tranchante du ventre, depuis les nageoires ventrales jusqu'au gosier. Les écailles se détachent très-aisément de la peau, qui est épaisse, argentée & mouchetée; au sortir de l'eau, elles sont brillantes, réfléchissent différentes couleurs, comme la nacre de perle.

Le dos est bleu ou verdâtre très-brillant, mais quand il y a du temps que le *hareng* est pêché, ces couleurs se ternissent, & l'argenté des côtés perd de son éclat; au reste on n'aperçoit point de taches comme au saumon & aux truites; quelquefois seulement on en voit, auprès des opercu-

les, de dorées qui sont fort brillantes. Les raies que la plupart des poissons ont sur les côtés, sont à peine sensibles aux *harengs*. Ces raies latérales qui s'étendent depuis le derriere des ouïes jusqu'à l'aileron de la queue, sont plus aisées à apercevoir aux *harengs* nouvélement pêchés, qu'aux autres : elles semblent formées par de petits points noirs, qui se remarquent plus difficilement quand les *harengs* ont perdu leurs écailles, parce que la peau de ce poisson est parsemée de petits points, assez semblables à ceux qui désignent les raies latérales sur ceux qui ont leurs écailles, d'autant que ces marques de la peau s'étendent suivant la longueur du poisson. Quand le *hareng* commence à se dessécher, les raies latérales paroissent en creux comme formées par un trait de burin.

A l'égard des petites dents ou de l'espece de petite scie, qu'on sent en passant le doigt à la partie tranchante du ventre de ces poissons, depuis les nageoires ventrales jusqu'à celles des ouïes, cette partie est fortifiée par des écailles plus dures, que les autres, & ces écailles ayant une forme triangulaire, & étant couchées les unes sur les autres, l'angle en est un peu saillant, & incliné vers la queue du poisson, ce qui forme les petites dents qu'on sent en passant le doigt dans un sens & point dans l'autre.

Quand ce poisson est nouvélement pêché, charnu & plein, sa chair est blanche, délicate & de très-bon goût, principalement celle des laités.

Pêche des harengs.

La pêche du *hareng* mérite une attention particuliere, non seulement parce que c'est de toutes les pêches de saison, celle qui se pratique la premiere, mais encore parce qu'elle est des plus abondantes; effectivement elle se fait en une infinité d'endroits, qu'elle fournit d'un excellent poisson frais, qui étant salé, forme une branche de commerce plus considérable même que celle de la morue; aussi les Hollandois la nomment *la grande pêche*, pendant que celle de la baleine est dite *la petite*. Elle a été regardée comme si importante par Charles-Quint & Philippe II, qu'ils ont publié plusieurs ordonances pour en régler la police; & dans les états de Hollande, elle est confiée à un comité qui porte le titre de *collége de la grande pêche*.

La pêche du *hareng*, & les différentes préparations qu'on lui donne, occupent un grand nombre de citoyens de tout âge & de tout sexe, & elle forme de bons matelots; de sorte que quand on examine sérieusement combien cette pêche est avantageuse aux états qui s'en occupent, & les richesses immenses qu'elle a procurées à plusieurs nations, on ne peut s'empêcher de convenir qu'elle mérite une singuliere protection de la part du gouvernement.

On peut juger de l'importance de cette pêche par ce qu'elle raporte aux seuls Hollandois. Ils y emploient ordinairement environ 1000 bâtimens & 20000 persones chaque année. On prétend qu'ils pêchent & débitent plus de 300 mille tones de *harengs*, qui, à 200 florins la tone, font 60 millions de florins, dont il faut rabatre 23 millions pour les frais de la pêche & de l'apprêt. Voilà donc un bénéfice annuel de 37 millions de florins. Il ne sera pas hors de propos d'observer ici que, comme cette pêche se fait principalement le long des côtes septentrionales de la Grande-Bretagne, on a lieu d'être surpris qu'une nation aussi appliquée au commerce que l'angloise, l'ait abandonée pendant si long-temps à une nation étrangere & rivale. Ce n'est que depuis peu d'années que le gouvernement anglois l'a prise en considération, & que le parlement fixe un prix pour l'encourager.

On pense assez généralement que ce sont les Hollandois qui ont commencé à faire des pêches considérables de *harengs*, & qu'ils la pratiquoient dès le douzieme siecle. On prétend encore que c'est un nommé Guillaume Geukeligns ou Buckelsz natif de Bierwlet dans la Flandre hollandoise, qui imagina de saler les *harengs*, & de les mettre en quarts pour les conserver & pouvoir les transporter dans les pays les plus éloignés. La méthode dont il fut l'inventeur, a été jugée si essentiele, & les Hollandois se sont tellement appliqués depuis lors à la perfectioner, qu'aucune nation n'y réussit aujourd'hui aussi-bien qu'eux par les précautions particulieres qu'ils y emploient; aussi leur *hareng* est-il plus constament le plus estimé. Il mourut, dit-on, en 1397, & l'on prétend que l'empereur Charle V, étant dans les Pays-Bas, alla avec la reine de Hongrie visiter le tombeau de cet homme, qui avoit été plus utile à son pays, par les richesses énormes qu'il avoit procurées à la Hollande, que s'il avoit conquis une grande province.

Cependant il y en a qui prétendent que les Hollandois ont été précédés par les Basques, qui, suivant eux, ont imaginé les premiers d'aller chercher ce poisson vers le nord; & d'autres ajoutent que la pêche & la salaison du *hareng*, se faisoient par les dieppois dès le douzieme siecle. On s'abstiendra de discuter ces différens sentimens qui influent peu sur l'objet d'utilité qui doit fixer notre attention; prenant les choses dans l'état où elles sont, on peut dire, à l'égard de ce qui regarde notre continent, que les Anglois, les Hollandois, & les François, s'occupent de la pêche du *hareng*: peu d'Anglois & de François, vont au nord; les Hollandois sont en quelque façon seuls en possession de cette pê-

che. Quoique les trois nations que nous venons de nommer, fassent la pêche à Yarmouth, elle est particuliérement pratiquée par les Anglois, qui ont le poisson à leur côte : les hauts Normands prenent le *hareng* dans la Manche, & les Bretons dans leur province.

Les François qui pêchent dans la Manche, emploient pour le *hareng* tous les bâtimens qui sont d'usage sur la côte pendant toute l'année, tant pour les pêches aux cordes qu'aux filets.

On prend accidentélement des *harengs* dans les étentes, les parcs, & autres filets qu'on tend à la basse-eau; à l'égard des parcs fermés, comme il n'est question que d'arrêter les *harengs*, il suffit que les mailles soient assez petites pour qu'ils ne puissent passer au travers, puisque si-tôt qu'ils sont arrêtés, ne pouvant sortir du parc, on les prend à la basse-mer, dans son enceinte, avec des trubles ou d'autres petits filets.

La pêche qu'on nomme *marseique* à Fécamp, parce que, dit-on, la pratique dans le mois de mars, saison où les *harengs* sont souvent abondans à cette côte, se fait près de terre, à des endroits où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau avec un filet lesté & floté, dont les mailles ont 11 à 12 lignes d'ouverture en carré, quand on se propose de prendre des *harengs* pleins, & 10 à 11 quand il s'agit de prendre des *harengs* gais, ce qui est très-ordinaire en cette saison.

La pêche de la Manche s'étend depuis le Pas-de-Calais jusqu'à l'embouchure de la Seine; ainsi elle se fait par les pêcheurs de Boulogne, de Cayeux, de Tréport, du Bourg d'Ault, de Dieppe, &c. à quoi il faut ajouter ceux des ports d'Angleterre qui bordent la Manche : elle dure depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de décembre.

Les pêcheurs se rendent au lieu de la pêche à force de rames, si leurs bateaux sont petits, & s'ils s'établissent près de la côte; mais autant qu'ils le peuvent, ils vont à la voile, sur-tout quand ils emploient de grands bâtimens, ou lorsqu'ils ont à se porter au large; dans ces cas néanmoins ils sont obligés de s'aider de rames, lorsque les vents sont contraires & pas assez forts pour les empêcher de sortir. Quand le bâtiment est rendu au poste qu'il doit occuper, on le met côté en travers au vent, & on le démate d'abord de son grand mât. Tout étant ainsi disposé, on tire le halin & les filets des soutes où on les avoit pliés.

Pour tirer les filets de leur soute, on commence par lever les écoutilles par feuillets. On a soin de mettre deux rouleaux, un sur le vibord, & l'autre au bord de la soute, du côté qu'on tire le filet, pour qu'il ne s'accroche point, & qu'on puisse le tirer aisément de la soute sans l'endomager; dans la même vue, on garnit d'une vieille voile les endroits du bâtiment où nécessairement le filet doit porter; des matelots se distribuent, les uns de la soute, les autres sur le pont, pour parer les filets & les remettre à deux contre-maîtres, qui sont ou à califourchon, ou le ventre apuié sur le franc-bord, vis-à-vis la soute où sont les filets; ils les saisissent, un par la ficele des liéges, l'autre par le pied, & étant ainsi étendus, ils les mettent à la mer sans confusion.

Quand toute la tissure a été mise à l'eau, ne retenant dans le bateau qu'un bout du *halin*, les pêcheurs laissent leur bateau dériver *conjointement* avec la tissure. Cette pêche ne se fait que la nuit, & pour éviter les abordages, les pêcheurs sont obligés d'avoir un ou deux fanaux alumés & un peu élevés au dessus du pont; souvent on en place un sur le gibet; cette lumiere a encore l'avantage d'attirer le poisson, & pour cette même raison, les lumieres qui vienent de terre sont fort contraires à la pêche. On met ordinairement le filet à l'eau vers les 8 heures du soir; néanmoins l'heure varie suivant la saison & la marée; souvent on le laisse dériver pendant toute une marée : alors les matelots se reposent, il n'en reste qu'un pour faire le guet; néanmoins quand on juge que beaucoup de poissons ont donné dans le filet, on en retire, au bout de quelques heures, une piece ou deux, pour examiner si l'on en a pris beaucoup; si effectivement on se trouve bien garni, on se met en devoir de retirer la tissure; mais s'il y en a peu, on remet à l'eau les pieces du filet qu'on en avoit tirées & on continue la dérive jusqu'à la fin de la marée, à moins qu'il ne surviene du grôs temps, ou que le jour ne commence à paroître, ou que le temps ne presse pour appareiller, afin de se rendre au port; car, dans ces circonstances, on est obligé de relever promptement le filet.

Quand l'équipage est assez fort, on tire à bras le halin à bord; mais ordinairement on le fait passer par les écubiers, & on le pare au cabestan que des hommes virent : il y a des matelots qui saisissent les bassouins & les bandingues, à mesure qu'elles paroissent, pour les détacher du halin, & les mettre à bord, ainsi que les barils; pour cela, ils se servent souvent d'un gafot pour les atraper; d'autres matelots lovent le halin dans sa soute.

En même temps deux matelots, ce sont ordinairement des contre-maîtres, saisissent le filet, l'un par la ficele des liéges, l'autre par le pied du filet qu'ils tirent à bord, & l'embarquent par le milieu du bateau, ayant derriere eux des matelots, les uns qui leur aident à haler le filet, d'autres qui démaillent le poisson, & d'autres qui

plient & lovent le filet dans la soute d'où on l'a tiré. En secouant le filet sur le pont, tous les poissons qui ne sont pas bien broqués tombent ; on démaille les autres ; mais il en tomberoit à la mer qui seroient perdus, s'il n'y avoit pas un homme, qui, ayant les pieds sur la précinte, & étant retenu par une corde qui passe sous ses aisselles, tend un manet pour les recevoir ; cet homme, qui est ordinairement le maître, présente donc sous le filet un manet pour recevoir les *harengs* qui se détachent, & quelquefois il en atrape, dans une marée, de quoi remplir un ou deux barils. Quand le filet est très-rempli de poissons, il est fort lourd, & ceux qui sont chargés de le tirer à bord fatiguent beaucoup ; dans ce cas, ils se font aider par des matelots, qui saisissent le filet avec de petits crocs.

Aussi-tôt que les pêcheurs ont relevé leurs filets, ils appareillent pour essayer de gâgner promptement leur port ; car il est avantageux de transporter le poisson à terre le plutôt possible. Celui qui est nouvélement tiré de l'eau, se vend toujours plus cher que celui qu'on a conservé deux jours ; & celui qui est plus anciénement pêché, est presque toujours rebuté. Les petits bateaux qui pêchent près de la côte, ont à cet égard un grand avantage sur les autres, puisqu'ils peuvent livrer leur poisson le jour qui suit la nuit où il a été pêché, ce qu'on appele le *poisson d'une nuit*. C'est parce qu'ils peuvent livrer promptement leur poisson, qu'ils ont coutume de le jeter dans la cale ou soute, par des ouvertures qui sont au pont ; mais ceux qui vont pêcher loin de leurs ports ou près les côtes d'Angleterre, se gardent bien de les jeter ainsi dans la cale, où ils s'alterent promptement ; ils les mettent dans des parquets sur le pont. Lorsque la pêche donne bien, au lieu de revenir à terre comme font les pêcheurs dont nous venons de parler, ils versent leur poisson dans de petits bateaux qui, à force de rames, ou autrement, gâgnent le port le plus promptement qu'ils peuvent, ce qui met les pêcheurs en état de continuer leur métier ; mais s'il arive que cette ressource leur manque, les bâtimens d'une force un peu considérable s'étant aprovisionés de sel & de quarts, salent leur poisson à demi, ou le braillent, comme nous allons le dire en parlant de la salaison des *harengs* : moyénant ces précautions, ils peuvent conserver leur poisson quelques jours sans qu'il s'altere. Ces pêcheurs ont encore recours à ce moyen, quand les vents contraires ne leur permettent pas de gâgner le port ; quelquefois même ils en salent en vrac.

Dans presque tous les ports où il se fait une pêche un peu considérable de *harengs*, à l'arivée des barques on sone une cloche pour l'anoncer à ceux qui veulent en acheter. Les marchandes en détail de *hareng* frais, & les chasses-marée qui en transportent dans l'intérieur des terres, ont la préférence sur les saleurs, & après avoir pris la permission du magistrat, ils l'achetent à bord du bateau, & à son arivée afin de l'avoir plus promptement ; aussi les payent-ils un peu plus cher que les saleurs, & dans la primeur ce sont ces marchands de poisson frais qui achetent presque tout.

Les chasses-marée achetoient autrefois leur poisson au mille ; mais maintenant c'est à la mesure. Aussi-tôt que le poisson leur est livré, & qu'ils ont aquité les droits, ils le font transporter à leur frais, au lieu où ils veulent le mettre en paniers ; ils le jetent d'abord dans de grandes bailles ou des cuviers remplis d'eau de puits : il y a souvent dans les ports un puits dont l'eau passe pour être préférable aux autres.

On lave soigneusement les *harengs* dans cette eau, puis on les arange, en les pressant bien les uns contre les autres, dans des paniers dont le fond & les côtés sont garnis de paille longue, les mettant par lits jusqu'à ce que le panier soit entiérement rempli ; puis ils en entassent au dessus des bords du panier, la tête en bas, pour en former une espece de dôme qu'on couvre de paille bien foulée sur les bords du panier, & arrêtée bien fermement avec de la ficele. On arange ensuite les uns auprès des autres tous les paniers dans des voitures faites exprès, dont le fond est formé par des enlâcemens de cordages, afin de diminuer la force des cahots ; ils ont des paniers de différentes grandeurs suivant le lieu où ils se proposent de vendre leur poisson : les voitures qui vienent à Paris, en chargent ordinairement huit ou neuf mille ; celles qui partent de Boulogne, sont environ soixante heures en route. Les marchands font des avances aux voituriers, & leur payent l'excédent à leur retour. Au commencement de la harengaison, lorsque les *harengs* sont rares & chers, on en distribue dans les différentes provinces à dos de cheval.

Mais cette vente du *hareng* aux chasses-marée, est bien moins importante que celle qu'on fait aux saleurs.

Préparation des harengs.

Pour toutes les préparations qu'on donne aux *harengs* dans la vue de les conserver, & de les mettre en état d'être transportés fort loin, on emploie toujours du sel ; mais il y en a de différentes qualités, & tous ne sont pas également propres à faire de bonnes salaisons.

Les sels dont les françois font usage, sont ceux de Poitou, de Saintonges, de Bretagne & de Normandie. Tout le monde convient que la qualité de ceux qu'on nomme *de brouage*, est su-

périeure à celle des autres. On les fait dans les marais salans de Brouage, de Marans, de l'île de Ré & autres lieux de la côte de Saintonge & de Poitou.

Quand ces sels sont anciens, qu'ils se sont bien égoutés, qu'ils sont devenus doux, ils ne font point ouvrir le poisson, ils n'en racornissent point la chair, ils lui laissent tout son bon goût, sans lui communiquer d'âcreté; en un mot, quand on emploie une juste proportion de sel, on est certain de faire de bonnes salaisons.

Quelques-uns emploient encore pour saler les *harengs*, du sel de retour des campagnes, qu'on a embarqué pour la pêche de la morue.

Les étrangers nos voisins emploient pour leurs salaisons des sels blancs d'Espagne & de Portugal.

Les *harengs* salés se mettent dans des barils pour les conserver & en faciliter le transport; & comme ils se vendent assez ordinairement dans les barils, il faut, pour la fidélité du commerce, que ces barils soient de jauge.

À Dieppe, on distingue en général deux especes de futailles pour les *harengs*, savoir, les barils caques, & les barils romains; les premiers se divisent en demis, en quarts & en huitiemes; les autres dits *romains*, ne se divisent qu'en demis & rarement en quarts.

Les barils caques servent à mettre le *hareng* blanc salé; ils doivent être bien étanches; on les fait quelquefois de chêne, le plus souvent de hêtre. Ces barils sont sujets à la police, tant pour la condition du tonelage, que pour la jauge.

Les barils romains étant destinés à être remplis de *harengs* saurs, il n'est point nécessaire qu'ils soient aussi parfaitement étanches que ceux qu'on destine pour le *hareng* blanc; & comme ils ne sont point sujets à visite, les toneliers peuvent faire les douves de toutes sortes de bois. Les habitans du nord paquent leurs *harengs* dans des futailles de sapin: on prétend que ce bois communique au poisson une odeur désagréable; c'est pourquoi ceux qui font des chargemens de *harengs* dans le nord, tirent le poisson des futailles de sapin, & le paquent dans des barils de chêne ou de hêtre, si c'est pour le *hareng* blanc, ou de tout autre bois qui n'ait point d'odeur, si c'est pour des *harengs* saurs.

Les François, les Hollandois & les Anglois préparent des *harengs*, les uns qu'on nomme *salés en blanc*, & les autres *sauris*, quelques-uns à la façon des anchois; mais les François & les Ollandois en saurissent peu, en comparaison de ce qu'ils salent en blanc: les Anglois, au contraire, saurissent la plus grande partie des *harengs* qu'ils pêchent à Yarmouth: ils les nomment *pickling*.

Les différentes préparations qu'on donne aux *harengs* sont donc de les brailler, de les saler en vrac, de les saler en blanc, & de les paquer, d'en faire du *hareng* bousi, de les saurir, de les préparer à la façon du Meklenbourg; enfin d'en faire qu'on nomme *à la baque*, dont les pêcheurs cordiers se servent pour amorcer leurs haims. Il n'est point question ici des préparations que les chasses-marée donnent aux *harengs* qu'ils se proposent de transporter frais dans les différentes provinces: nous avons dit qu'elles se réduisoient à les laver & à les aranger dans des paniers. Je remarquerai seulement qu'il pouroit être avantageux pour la conservation des *harengs* qu'on vend frais, de leur ôter les ouïes & les entrailles qui se corrompent plus promptement: mais les chasses-marée disent qu'ils ne seroient plus marchands. Nous allons suivre les unes après les autres les différentes préparations que leur donnent les saleurs.

Quand les pêcheurs ne peuvent pas livrer leur poisson dans les vingt-quatre heures du temps qu'il a été pêché, ils lui donnent une demi-salaison, qu'on appele *brailler*; il est important qu'elle soit faite presqu'aussi-tôt que le poisson est tiré de l'eau. On braille aussi dans les ports le poisson qu'on se propose de saler en blanc ou de saurir: quand on braille à la mer, cette préparation est en quelque façon provisoire, & met seulement le poisson en état d'être conservé deux ou trois jours sans se gâter, ce qui est ordinairement suffisant pour gâgner le port. Cette opération se fait de différentes manieres. À la mer, comme elle doit toujours être faite promptement, on n'habille point les *harengs*, c'est-à-dire, qu'on ne leur ôte point les ouïes ni les entrailles; c'est bien à tort, car ces *harengs* ne sont propres qu'à être bousis ou sauris. Quelques-uns, pour brailler, mettent une petite quantité de *harengs* dans une baille: ils répandent dessus du sel à la main: sur cette couche de sel, ils en mettent une de *harengs*, puis du sel, & ils braillent, brouillent ou remuent le *hareng* dans le sel, soit avec les mains, soit avec une spatule.

D'autres mettent une petite quantité de *harengs* dans une espece de casserole de cuivre avec du sel, & ensuite brouillent le tout pour que le sel s'atache de toute part au poisson. Quand les *harengs* sont rares, les chasses-marée transportent de ces *harengs* braillés en différens endroits où ils les vendent comme frais: mais communément les pêcheurs les renversent dans une braille pour qu'ils prenent le sel, & ils se pressent de gâgner le port pour les livrer aux saleurs le plus promptement qu'il leur est possible: au reste les *ha-*

rengs braillés doivent se livrer à la mesure, comme ceux qui sont frais. Quelquefois les saleurs versent confusément ces *harengs* braillés dans une tone qu'on enfonce après avoir mis entre les *harengs* en peu de sel; c'est ce qu'on appele *paquer en vrac*: quand ces *harengs* ont été caqués & qu'on a mis suffisament de sel, ils peuvent se conserver long-temps.

Il y a une autre façon de brailler à la mer qu'on nomme *en bac* ou *en grenier*; pour cela, quand le *hareng* a été brouillé avec le sel, comme nous l'avons dit, on le jete avec son sel dans un jardinet de la matote, qu'on a eu soin de garnir d'une voile pour retenir le sel & empêcher qu'il ne se rende à la pompe. À mesure qu'on le dépose dans le jardinet, on répand par-dessus un peu de sel: cette méthode qu'on appele *brailler en bac*, n'est pas, à beaucoup près, aussi bonne que de le mettre en vrac, dans des tones; ce *hareng* ne peut être bon qu'à boufir: mais on n'a pas toujours des tones à la mer, ni le temps de caquer le poisson, non plus que de le brailler avec plus de soin, & par cette préparation on peut le conserver assez bien pendant quelques jours, pour en faire ensuite des *harengs* boufis.

Chez les saleurs, où l'on a plus d'emplacement, & où l'on peut prendre le temps nécessaire, l'opération de brailler ne se fait qu'après que les *harengs* ont été lavés, moulés, caqués & habillés: en cet état, comme on le verra dans la suite, on les porte aux saleurs qui les braillent, mais pour cela ils suivent différentes méthodes.

Dans plusieurs ports, on se sert d'un cuvier ou grande baignoire dans laquelle on verse une hotée de *harengs*: sur-le-champ une persone préposée au braillage, saupoudre dessus une légere couche de sel, ce qu'elle répete toutes les fois qu'on verse une hotée de *harengs* dans le cuvier, jusqu'à ce qu'il soit rempli: on ne le remue pas, & on le laisse prendre un degré de sel convenable, avant de passer à une autre opération.

Dans d'autres ports, à mesure que les femmes ont habillé le poisson, elles le jetent dans un bac ou une auge qui forme comme une large goutiere de huit pieds de longueur, treize pouces de largeur au bas & dix-huit pouces au haut, & dont un bout est ouvert; ce bac est posé sur deux chantiers qui l'élevent de deux pieds au dessus du terrain; le bout qui est ouvert est un peu plus bas que l'autre, pour que le poisson coule plus aisément, quand, étant braillé, on veut le tirer de l'auge ou bac. À mesure qu'on le met dans le bac, des femmes répandent du sel dessus, & elles le brassent ou le remuent avec une pelle, jusqu'à ce que toute la superficie du poisson soit à-peu-près également garnie de sel; on emploie environ cent cinquante livres de sel pour brailler un last ou dix à douze milliers de *harengs*: lorsque les poissons sont également garnis de sel, on les fait couler avec une pelle dans un panier qu'on met dans un baquet destiné à recevoir le sel qui tombe des *harengs* pour qu'il ne soit pas perdu: puis on paque en vrac les *harengs* braillés.

Les *harengs* qu'on livre frais aux saleurs, ainsi que ceux qui ont été braillés à la mer, se traitent de la même maniere, à moins que ceux qu'on a braillés à la mer n'aient été habillés, ce qui est très-avantageux: car le *hareng* braillé qu'on caqueroit ensuite, seroit beaucoup inférieur à celui qu'on auroit caqué & salé frais. Le *hareng* braillé & ensuite caqué, fait toujours une mauvaise salaison; comme il a pris d'abord peu de sel, il est mou, & en cet état en passant dans les mains des caqueuses, il est sujet à se peigner.

À mesure que les *harengs* frais arivent chez les saleurs, on les verse dans des cuves pleines d'eau, qui sont quelquefois assez grandes pour contenir plusieurs lasts de *harengs*. Les femmes chargées de ce travail, s'arangent autour de ces cuves pour leur donner la préparation qu'on nomme *caquer*; pour cela elles prenent chaque *hareng* l'un après l'autre, avec la main gauche près de la tête; puis le pressant entre les doigts de la main droite, qu'elles font couler de la tête à la queue, elles en détachent tous les corps étrangers qui pouroient les salir, & emportent une partie des écailles; c'est ce qu'on appele *mouller*; ensuite, tenant toujours le *hareng* de le main gauche, elles soulevent avec deux doigts de la droite, l'opercule des ouïes, elles passent le doigt index par-dessous, & saisissant avec le doigt ces guignes des deux côtés, elles les arrachent, & avec elles l'estomac & l'intestin qui répond à l'ânus, en sorte qu'il ne reste dans le corps que les œufs & la laite: c'est ce qu'on appele *caquer*. Les caqueuses font ordinairement une légere incision à la gorge, avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux*. Il faut prendre garde dans cette opération de détacher la tête; car ces poissons mutilés seroient mis au rebut. À mesure que les *harengs* ont reçu cette préparation, on les met dans des mannes, séparant les laités des œuvés, pour les porter ainsi triés au saleur qui les braille: elles mettent aussi à part les *harengs* de rebut, dont nous avons parlé.

Communément ce triage se fait par les paqueuses, excepté quand on vide les tones de *harengs* salés en vrac & caqués à la mer pour les mettre en barils, lorsque le saleur juge que ces *harengs* ont pris assez de sel. Les caqueuses ramassent toutes les issues qu'elles sont obligées de porter à la mer.

Les saleurs commencent, à l'égard des *harengs* frais que leur fournissent les caqueuses, par les brailler dans le sel, ainsi que nous l'avons expliqué plus haut : on est dispensé de cette opération pour ceux qu'on a braillés à la mer, lorsque ceux-ci ont été caqués ou vidés de leurs ouies & de leurs intestins, qui sont les parties les plus sujetes à se corrompre : les pêcheurs le savent bien, & quand ils en ont le temps ils les caquent à bord, sur-tout ceux qu'ils se proposent de saler en vrac pour les conserver plus long-temps.

Les saleurs dans les ports arangent grôssiérement les *harengs* braillés dans des tones ou de grands barils : ils les emplissent comble sans les fouler, & les laissent s'afaisser d'eux-mêms dans ces barils pendant quelques heures : ensuite les toneliers y mettent les fonds : ce sont ces *harengs* qu'on appele *salés en vrac*. On les laisse ainsi renfermés dans ces barils pendant quinze jours ou trois semaines, pour leur donner le temps de prendre le sel, & de s'en pénétrer; cette préparation differe peu de ce qui se fait à la mer. Pendant ce temps le *hareng* s'afaisse, il rend son eau; il se forme une saumure qui surnage le poisson & il faut empêcher qu'elle ne coule, car le poisson qui resteroit à sec se gâteroit.

Quand le saleur juge que les *harengs* ont suffisament pris sel; il les tire des tones en vrac, soit qu'ils aient été faits à la mer ou dans le port pour les paquer en baril, ce qui les met en état d'entrer dans le commerce : telle est cette derniere opération. On défonce les tones ou barils en vrac, & on renverse le poisson dans une cuve où les femmes les lavent avec leur propre saumure; dans les ports où le sel est commun, quelques-unes les lavent dans une saumure nouvele : méthode qui semble préférable, parce que la vieille saumure étant déja chargée du sang & de la lymphe du *hareng*, elle a plus de disposition à se corrompre que la nouvele : mais qu'on se serve de l'une ou de l'autre saumure, on doit les bien nétoyer de la terre & des saletés qui peuvent s'y être atachées, ensuite on les tire de la saumure avec des pelles percées, ou formées par un filet de corde tendu sur un chassis de fer, & on les met s'égouter dans des corbeilles à claire-voie : quand ils sont suffisament égoutés, les mêmes femmes les prenent un à un pour les aranger ou les paquer dans des barils de différentes jauges, quarts, demi-quarts ou huitiemes, &c. elles les pressent le plus qu'elles peuvent les uns contre les autres, mettant toujours le ventre en haut.

Comme le ventre est la partie la plus saillante des *harengs*, il faut quand un lit est fini, qu'on n'aperçoive ni les têtes ni les queues, & qu'on ne voie que les ventres. On fait dans cette opération un nouveau triage, & les paqueuses mettent au rebut les *harengs* piqués, séchés, ou breuil trés, en un mot ceux qui ne sont point marchands ou qui ont quelque défaut. Quelques-uns font ensuite un second triage des plus beaux *harengs* tous laités; ce sont des *harengs* de choix qu'on paque en petits barils; le reste sont les *harengs* marchands : d'autres pour ne point apauvrir les *harengs* marchands, ne font point de choix.

On remplit ainsi les barils jusqu'au haut du jâble, ensuite le tonelier lâche les cercles au haut qu'on nomme *le colet* ou le sommier, & ayant mis sur le poisson un faux fond, ils montent dessus pour le fouler, ou comme l'on dit, les *sauter*; quand les paqueuses ont la main forte & qu'elles savent bien aranger les *harengs*, il suffit de les sauter une fois; mais lorsqu'elles sont foibles, on les saute deux ou trois fois, mettant de nouveaux lits de *harengs* à mesure que les autres s'enfoncent : car il est si important que les *harengs* soient bien pressés les uns contre les autres dans les barils, que quelquefois on les entasse avec un verrin ou un cric; cette condition est sur-tout regardée comme importante quand on paque des *harengs* gais.

Enfin les toneliers enfoncent les barils, & ressèrrent les cercles, ce qui comprime encore beaucoup les *harengs*; alors on relie les barils en plein, ou on les double pour nous servir de l'expression des ports. Les habiles toneliers parvienent à faire en sorte que le fond pose immédiatement sur le poisson, sans qu'il s'en trouve d'engagés entre le fond & le jâble. Suivant l'ordonance dix-huit barils en vrac doivent faire douze barils bien paqués, & un baril bien paqué doit peser deux cents quatre-vingt à trois cents livres.

Quand nous disons qu'au paquage on doit faire tenir dix-huit barils en vrac dans douze paqués, ce n'est qu'un à peu près, car il y a des barils en vrac qui contienent plus de *harengs* que d'autres; ceux qu'on emplit à terre en contienent presque toujours plus que ceux qu'on emplit à la mer : douze barils bien paqués peuvent contenir à peu près dix mille *harengs*, ce qui fait un last.

On n'emploie point ordinairement de sel au paquage, néanmoins quand on doit transporter par mer ces quarts dans des pays chauds, on saupoudre un peu de grôs sel entre les lits de *harengs*. Dans quelques ports on arange les barils paqués & enfoncés les uns auprès des autres le bondon en haut, & on y verse à plusieurs reprises par le bondon, de la saumure dans laquelle on les a lavés, après qu'on l'a laissée pendant vingt-quatre heures dans de grandes tones se clarifier par précipitation : quand on a versé cette saumure

saumure dans les barils on les bondone, & ils sont en état d'être vendus.

On remarquera à cette occasion, 1°. qu'on préfere l'anciene saumure clarifiée à la nouvele; ce qui pouroit faire penser qu'il vaut mieux laver les poissons en vrac dans leur saumure que dans une nouvele; 2°. qu'il y a des saleurs qui condamnent l'usage de verser de la saumure par la bonde: cette opération, disent-ils, feroit perdre au poisson une partie de la saumure qu'il auroit prise.

Comme dans certaines années, les côtes de Hollande ne fournissent que peu de *barengs*, les Hollandois qui en font un très-grôs commerce, ont pris l'habitude d'aller chercher ce poisson à la hauteur de Schetland, au nord d'Écosse, ou à Yarmouth; & ces poissons ne pouvant être livrés frais aux saleurs, les pêcheurs les salent en vrac, & quelquefois le paquent dans leurs bâtimens; c'est en cet état qu'ils les livrent en Hollande.

Quand les corves ou autres bâtimens hollandois revienent de l'une ou de l'autre de ces pêches, ils entrent dans les canaux qui traversent presque toutes les villes de Hollande. Ainsi chaque marchand fait préparer son poisson devant sa maison, dont le bas sert ordinairement de magasin, quand le temps le permet, on paque le *bareng* au bord du canal; sinon cette opération se fait dans le magasin; mais toujours aussi-tôt que les pêcheurs ont fait leurs livraisons du poisson frais ou salé. On renverse le poisson, comme en France, dans des cuviers; on caque ceux qui sont *frais*, on les trie, & on les alite de même; toute la différence consiste en ce qu'en France ce travail est fait par des femmes, & en Hollande par des hommes, qui, étant plus forts, les paquent plus pressés les uns contre les autres & plus également.

Naturélement les meilleurs *barengs* saurs doivent être ceux d'Angleterre, parce qu'ils sont tous d'Yarmouth, & pour cette raison de la meilleure qualité; de plus, ils sont de la nuit, parce qu'on les livre à la côte aussi-tôt qu'ils ont été pêchés, & qu'aucuns ne sont salés à bord des bâtimens: au contraire, les *barengs* saurs qu'on prépare en France, ne sont point d'Yarmouth, parce que ceux que les François pêchent dans ces parages, sont tous salés en vrac dans les bateaux, & ensuite préparés en blanc; on ne saurit guere que ceux qui ont été pris à la côte, entre lesquels les uns sont d'une nuit, d'autres de deux, même quelques-uns de trois; les uns sont pleins, & les autres sont gais: ces circonstances font des différences considérables dans la qualité des *barengs* saurs, comme dans celle de ceux qu'on prépare en blanc; cependant communément ceux de la Manche sont plus de vente, & ont un coup d'œil plus avantageux que ceux d'Angleterre: ce qu'on attribue à ce que ceux de France sont fumés avec du bois de hêtre bien sec; mais ils soufrent moins le transport, & ne supportent pas aussi-bien les chaleurs que ceux d'Angleterre: la couleur brune de ces *barengs*, & la propriété qu'ils ont de se mieux conserver, ne dépendroient-elles pas de ce qu'ils auroient été plus fumés & plus desséchés que ceux de France; peut-être aussi de ce qu'ils sont plus gras?

On prépare à Dieppe, des *barengs* demi-sauris qu'on nomme *craquelots*, *appétis* ou *bousis*. Pour ce qui est des Hollandois, quand les *barengs* ne donnent pas à leurs côtes, ce qui arive en certaines années, ils salent en blanc tous les *barengs* qu'ils vont chercher, tant au nord qu'à Yarmouth, & ne saurissent que ceux qu'ils prenent près de leurs côtes, & qu'ils n'ont pas vendus frais.

On fait en général, que pour saurir le *bareng*, on ne le caque point, mais on le braille, ou on lui fait prendre un peu de sel; ensuite on l'embroche dans des baguetes qu'on appele *ainetes*, & on le suspend dans des espeçes de tuyaux de cheminée, dans lesquels on les tient plus ou moins de temps à une chaleur douce, & à une fumée très-épaisse: en un mot, ces *barengs* sont un peu salés, puis fumés.

Pour cet effet, on a de grandes cuves, semblables à celles dont on se sert pour caquer les *barengs* qu'on sale en blanc. Les femmes qui préparent les *barengs bousis*, en ont de différentes grandeurs, & même des baquets, pour y mettre les *barengs* qu'on va visiter avant de les passer aux baguetes.

On a aussi des paniers treillés où à jour, pour y mettre égouter le *bareng*, comme on fait celui que l'on paque, & de plus différentes sortes de mannes & mannetes, pour porter le *bareng* aux roussables, & livrer aux marchands les *barangs* boufis.

Les ainetes sont des baguetes de coudrier ou de saule, grôsses comme le doigt, apointies par un bout, plus ou moins longues, suivant qu'il y a plus ou moins d'espace entre les bâtis de menuiserie où on les arange, qu'on nomme *chanlates*, ou dans les ports *écanlates*; des femmes enfilent des *barengs* dans ces baguetes pour les mettre aux roussables; on achete ces baguetes par botes de cinq cents ou de mille, & on en fait sa provision dans le mois d'août ou de septembre.

Outre les barils romains dont on a parlé, qui servent pour paquer les *barengs* qu'on envoie

au loin, on a des corbeilles d'osier blanc & ferrées pour y aranger les *barengs* saurs ou bouffis, comme dans les barils, lorsqu'on n'a pas à les transporter loin; les plus grands ont vingt-trois à vingt-quatre pouces de haut; ils sont un peu ovales, le grand diametre de leur ouverture est à peu près de vingt pouces; on y arange les *barengs* le plus serré qu'il est possible sans les sauter; ils en tienent à peu près un mille.

On a encore différentes sortes de paniers pour mettre dans des voitures ou sur des chevaux, comme ceux qui servent au transport de la marée fraîche; il y en a qui contienent cinq cents *barengs*, d'autres deux cents ou 250; un cheval n'en porte que trois des premiers, & six des autres. On doit enfin, pour fumer les *barengs*, avoir une provision de bois d'aune bien sec; on se sert aussi de copeaux de chêne ou de hêtre.

On a des étuves de différentes grandeurs, les unes sont au rez-de-chaussée, d'autres au haut de la maison, chacun profitant du lieu dont il peut disposer; il y en a aussi de petites & de grandes; c'est quelquefois un petit bâtiment de dix pieds en carré sur douze de hauteur, couvert en tuiles posées à mortier & bien crépies; on laisse sur chaque face du toit quinze ou vingt œils de bœuf formés par des faîtieres renversées qu'on nomme des *baveres*, pour laisser échaper la fumée.

On nomme *saurisseur* celui qui préside à toutes les opérations, particuliérement à la conduite du feu: car il faut un homme expérimenté pour conduire le feu convenablement; il n'a point de repos, & ne dort que par intervalle, devant entretenir le feu jour & nuit, toujours égal & proportioné à la qualité des *barengs*; plus ils sont gras, plus il faut que le feu dure, & cependant l'entretenir doux, de crainte que le poisson ne s'échaufe, & le cesser à propos; car quand il est sec, il y a à craindre de le brûler.

Les *inqueresses* mettent les *barengs* aux baguetes en les piquant par les joues, de sorte que les pointes sortent par la gueule; elles les donnent au pendeur: quand le saurin ou *saurisseur* juge que le poisson est assez fumé, il ordone au dépendeur de le retirer.

Le saureur est un maître tonelier qui visite les ainetes à mesure qu'on les dépend pour ôter tous les poissons défectueux qu'il met au rebut: au sortir des mains du saureur ils passent au compteur, qui les compte à l'ainete.

Enfin les *barengs* visités & comptés, sont portés à l'empipeur qui les paque dans les barils romains, séparément ceux qui sont d'une nuit & pleins, & ceux qui sont de plusieurs nuits ou vides; les uns & les autres sont marchands suivant leur qualité: on les arange en rose, c'est-à-dire, qu'on met les têtes autour du baril, & la queue vers le centre: enfin d'autres toneliers enfoncent les barils, & quelquefois les sautent.

Le saurin ou saurisseur, le saureur, le compteur, le pendeur, le dépendeur, & l'empipeur, ont chacun ordinairement six *barengs* de triage par roussable, les autres ouvriers en ont trois; ces *barengs* sont nommés *saurin de bouche*, & sont fort recherchés.

L'espece & la qualité du *bareng* que l'on saurit en France, est la même qu'on prépare en blanc; seulement on est plus attentif à ne préparer en blanc que les poissons d'une ou de deux nuits, au lieu qu'on saurit quelquefois ceux de trois nuits, quoique les *barengs* d'une nuit qu'on saurit, soient beaucoup meilleurs que ceux de trois nuits.

Le *bareng* qu'on veut saurir, se vend à la mesure & à l'encan, comme celui qu'on se propose de préparer en blanc; le marchand saurisseur le fait apporter chez lui comme on fait le *bareng* qui doit être salé en blanc. On ne le caque point comme on fait le *bareng* blanc, mais on le braille; pour cela en l'emportant du bateau, on le met dans un magasin sur le plancher, qui doit être bien uni; deux hommes en remuent environ un cent à la fois avec des pelles de bois, pendant qu'un autre jete du sel dessus; & quand il y en a suffisament pour que la superficie du poisson en soit couverte, on les pousse dans un coin les uns sur les autres, ce qu'on répete jusqu'à ce que toute la fourniture soit braillée, & on les laisse prendre sel pendant vingt-quatre heures, ensuite on les met dans des corbeilles à deux anses & à claire-voie, pour les plonger dans l'eau douce jusqu'à ce qu'il n'y reste plus de sel; ensuite on les met aux ainetes pour les pendre dans la coresse.

Voici une autre façon de brailler les *barengs* qu'on veut saurir. A mesure qu'ils arivent on les verse dans une cuve, & avec une pelle on les saupoudre de sel neuf: on les remue dans le sel pour qu'ils en soient égalément couverts de tous côtés; en un mot, on les braille comme on l'a dit plus haut; quand les pêcheurs les livrent braillés, c'est autant de fait & une avance pour le saurisseur.

Pour les laver, on les met dans des paniers à claire-voie, dont le fond s'éleve en dedans comme celui d'une bouteille; on plonge à plusieurs reprises ces paniers dans une cuve qui est remplie d'eau, ce qu'on répete jusqu'à ce que le sel soit fondu; à mesure qu'ils sont lavés &

égoutés, on les ainete, c'est-à-dire, que des femmes les enfilent par la tête avec les baguetes; on fait entrer la baguete par la joue, & on la fait sortir par la güeule. Il faut que les *barengs* ne se touchent point les uns les autres, afin que l'air chaud & la fumée les frapent dans toutes leurs parties; cependant une ainete qu'on suppose de trois pieds quelques pouces de longueur, est chargée de vingt-deux *barengs*, & souvent on met douze ainetes vis-à-vis l'une de l'autre dans la roussable. À mesure que les ainetes sont chargées, on les présente les unes après les autres, à des hommes qui sont sur les chanlates; ils se les passent de main en main jusqu'à celui qui est le plus élevé; car c'est par le haut qu'on commence à garnir les chanlates.

À mesure que les ainetes sont mises en place, le pendeur passe les doigts entre les *barengs*, ce qu'on appele *étriquer*, afin de s'assurer que les *barengs* ne se touchent pas; car tous ceux qui sont touchés, sont mis au rebut lorsqu'on dépend.

Quand les *barengs* sont égoutés, on alume donc ce qu'on appele *le premier feu*, qu'on continue jour & nuit sans interruption pendant quatorze ou quinze jours, le visitant de deux heures en deux heures pour fournir du bois ou l'atiser; car il faut entretenir une chaleur égale: on le change aussi de place dans toute l'étendue du foyer, l'approchant quelquefois sur le devant de la cheminée, & d'autres fois le portant vers le fond. Quand la roussable est établie dans une salle assez grande, le devant de la cheminée est fermé par une cloison, & l'on ménage au devant de la cheminée un passage pour y entrer & faire la pente.

Après avoir ainsi entretenu le feu pendant quatorze ou quinze jours, quelquefois vingt, plus ou moins, suivant que le saurisseur le juge convenable, on cesse les feux, & on laisse, comme l'on dit, reposer la roussable pendant trois jours, pour que les *barengs* se ressuient, s'égoutent & rendent leur huile, ce que les ouvriers appelent *pisser* ou *mettre le bareng à la pisse*; effectivement il devient humide, & il en coule quelques goutes d'huile. C'est alors un spectacle assez singulier lorsqu'on entre la nuit dans une coresse où les feux sont éteints; car non seulement tous les poissons sont lumineux, mais même toutes les goutes qui en découlent semblent être des goutes de feu.

Lorsque la pisse est finie, on ralume les feux comme la premiere fois, & prenant les mêmes précautions, on les entretient pendant cinq à six jours, quelquefois sept à huit, & lorsqu'on voit le poisson bien sec, on éteint les feux, & on vide la coresse, en tirant les ainetes des chanlates, ce que font les dépendeurs, en se donnant les ainetes deux à deux; sur-le-champ on les porte sur une table qui est dans la roussable pour les visiter, les tirer, & quelquefois les compter.

Le *trieur* met à part ceux qui sont gais, piqués ou trop desséchés; ce qui forme le rebut qu'on vend à meilleur marché que le reste à des hoteroniers ou de petits chasse-marées, qui les portent aux endroits où ils savent en trouver le débit; le reste est marchand, & se met dans des barils qui contienent à peu près un mille, ou dans des demis ou quarts de barils. On voit que l'opération de saurir les *barengs* exige une attention particuliere; aussi est-elle confiée à des hommes expérimentés & qui répondent du succès.

Le feu doit se faire avec du bois qui rende beaucoup de chaleur, qui fasse beaucoup de fumée & peu de flamme; on emploie cependant différentes sortes de bois; dans quelques ports c'est du bois de chêne, ailleurs c'est du hêtre, d'autres estiment celui d'aûne; on a soin d'entretenir toujours la porte fermée; on conduit le feu par degré: c'est pourquoi on commence par en alumer un au milieu de la place; vingt-quatre heures après, on en alume deux autres; puis quand la coresse est grande, encore deux autres. Le saurisseur doit éviter de trop chaufer son poisson; c'est pourquoi il tâte fréquemment les *barengs*, & s'il les trouve trop chauds, il ralentit le feu, & modere son opération; mais pour procurer aux *barengs* un parfait desséchement, on fait à la fin un feu vif, & on ferme l'entrée de la roussable avec une grôsse toile.

L'opération de saurir à Yarmouth est, à très-peu de choses près, la même que celle que nous venons de décrire: seulement comme les Anglois saurissent presque tout le poisson qu'ils prenent au nord de leurs îles, qui y est en très-grande quantité, & qu'ils en préparent peu en blanc, la plupart de leurs établissemens pour saurir sont plus grands que ceux qu'on voit en France.

On reproche aux *barengs* d'Angleterre d'être d'une couleur plus obscure & moins dorée que ceux de France; mais ce n'est pas un défaut réel, puisque cette couleur dépend de ce qu'ils sont plus gras, & que pour cette raison il faut les tenir plus long-temps à la roussable pour les mettre en état de se conserver; d'ailleurs il y en a qui prétendent que quand les Anglois brûlent dans leurs roussables du bois de hêtre, leur *bareng* est moins brun que quand on emploie du bois de chêne; & il ne faut pas croire, comme quelques-uns le prétendent, qu'ils chaufent leurs roussables avec du charbon de pierre; il est certain que les *barengs* d'Yarmouth sont de la meilleure qualité, & que les Anglois qui les prenent

tout près de leur côte, les préparent aussi-tôt qu'ils sont sortis de l'eau.

Les *harengs* sont dits *baisés*, quand étant pendus aux ainetes, ils n'ont point été étriqués avec assez de soin, & que se touchant, ils se sont collés ensemble en se séchant; en ce cas, la peau de l'un ou de l'autre s'enleve quand on les sépare, & alors ils ne sont point marchands. Les *harengs échaudés*, sont ceux qui ont été poussés d'un feu trop vif dans la roussable, il est arivé quelquefois que par l'ignorance ou la négligence du saurin, tout le poisson qui étoit dans une roussable a été perdu.

Les *harengs* qu'on nomme *brûlés*, ont le même défaut que les échaudés, mais à un degré plus considérable. Enfin on appele *harengs de mauvaise eau*, ceux qui étant bouffards ou malades, n'ont pu se bien saumurer ni se fumer parfaitement. Tous les *harengs* qui ont quelques-uns de ces défauts, ne sont point compris dans les barils qui sont marqués pour être d'une nuit; les moins défectueux passent dans les barils de deux nuits, ou bien ces rebuts qu'on nomme quelquefois *saurins*, sont vendus à bon marché à de petits marayeurs.

Lorsque les *harengs* de primeur ne sont pas communs, ce sont les chasse-marées qui les achetent pour les transporter frais dans différentes provinces; mais quand ce poisson est assez abondant pour que son prix en soit diminué, on en prépare en demi-apprêt ou craquelots; & quand cette préparation a été bien faite & à des poissons de bonne qualité, ils sont recherchés d'autant plus qu'ils précedent les *harengs* saurs, & qu'ils sont plus délicats, ce qui les fait nommer des *appétis*; il est vrai qu'ils ne se conservent pas long-temps; c'est pourquoi ils sont achetés & vendus par les chasse-marées.

On prépare communément en boufi, les *harengs* de plusieurs nuits que les pêcheurs raportent frais de la mer, & ceux qu'ils y ont braillés, comme nous l'avons expliqué. Les *harengs* qui fournissent le plus ces sortes de petites roussables, sont les gais, lorsqu'ils donnent abondament à la côte; on les nomme *boufis*, parce que le feu assez vif qu'on leur fait supporter, les gonfle; les chasse-marées en transportent assez considérablement à Paris comme la marée fraîche, ou par charete ou à dos de cheval.

L'usage est de saler les *harengs* qu'on veut boufir dans la sauce qui provient des *harengs* blancs qu'on a mis en cuve pour les paquer. Il n'y a que des femmes qui soient employées à cette préparation, on les nomme *craquelotieres*; on leur livre les *harengs* en compte, elles les préparent & les rendent de même en compte moyénant une somme qu'on leur donne par millier.

À mesure qu'on livre les *harengs* aux craquelotieres, elles le renversent dans de grandes cuves, ou on les y met en pleine sauce sans les presser les uns contre les autres; plusieurs sont suffisament salés quand ils y ont resté vingt-quatre heures: à l'égard des gais, comme ils rendent plus de sang que les pleins, on les y laisse plusieurs jours, & il n'y a point à craindre qu'ils y prenent trop de sel; en les tirant de ces cuves, les femmes les enfilent dans des ainetes comme les *harengs* qu'on veut saurir; elles les pendent dans de petites roussables qui peuvent en contenir cinq à six mille. Ordinairement on ne laisse point égouter ces *harengs*; la derniere ainete est à peine placée qu'on alume le feu, mais on place d'abord la moitié de la pente, on y met le feu pendant six heures pour le sécher; ensuite on acheve de placer le poisson, & on continue le feu clair pendant neuf heures: on ne chaufe ces roussables qu'avec du bois d'aûne, & pour les quinze premiers jours on n'emploie que des copeaux secs qu'on achete chez ceux qui travaillent ce bois; alors comme le poisson n'a point rendu son eau, il se gonfle & devient boufi.

Vers la fin de la saison lorsque les *harengs* sont de mauvaise qualité, les pêcheurs qui se proposent de faire après la harengaison la pêche aux haims, en préparent pour amorcer ou acquer; c'est de la préparation de ces poissons dont nous nous proposons de parler.

Pour faire les *harengs* à acquer ou *la* acque, quelques-uns les salent en vrac; mais d'autres pour faire les *harengs* à acquer ou à la acque, leur tranchent la tête, les ouvrent du côté du ventre dans toute leur longueur, & en tirent les intestins, ainsi que la laite & les œufs quand il y en a; ils gratent même avec un couteau le dedans du corps; quand on a ôté le sang, le plus qu'il est possible, on les jete dans une cuve pleine d'eau fraîche, où on les lave en les frotant avec les doigts, sur-tout vers l'arête; on les tire de cette cuve pour les mettre dans une autre où il y a de nouvele eau, où on les lave une seconde fois; lorsqu'ils sont ainsi bien lavés, on les prend à poignée, & on les met dans un panier où on les laisse s'égouter jusqu'au lendemain; ensuite on saupoudre du sel dans le fond d'une autre cuve; on met environ un cent de ces *harengs* égoutés dans un panier, & tandis que deux femmes les secouent, une autre saupoudre à la main du sel dessus, jusqu'à ce que le *hareng* en soit garni de tous côtés; alors elles le renversent sur la couche de sel qui est dans la cuve, l'unissant de temps en temps avec la main; quand la cuve est ainsi remplie jusqu'à quatre pouces près de son bord, on la couvre:

en cet état, le poisson peut se conserver pour amorcer les haims ; mais on ne le mange pas.

On dit qu'on apportoit autrefois à Paris, une espece de *hareng* préparé dans une sauce, & qu'on nommoit *frigaud*, qu'on en envoyoit de Flandres en petits barils ; ils étoient cuits dans une espece de court-bouillon.

Hareng Halbourg ; espece de *hareng* fort grôs qui se pêche assez communément avec le maquereau dans les manets, au mois de juin & de juillet.

HARENGADE. On nomme ainsi en Provence des harengs ou des sardines salés en blanc.

HARENGAISON. On appele ainsi la saison où les harengs donnent sur la côte.

HARPE ou LYRE ; poisson de moyene grandeur, qui porte à la tête deux cornes disposées en forme de lyre. Il est de couleur rouge ; il n'a point de dents. Il vit de plantes mêlées avec l'écume de mer. Sa chair est extrêmement coriace. On le pêche aux environs d'Antibes.

HARPON ; espece de dard mis au bout d'un manche de bois, qui se lance sur le poisson, comme on lançoit autrefois le javelot, & au moyen d'une ligne déliée, on suit le poisson qui a été piqué.

HARVIAU ; anse de corde qui sert à atacher le grand filet en chausse, qu'on emploie pour les pêcheries établies aux arches des ponts sur les grandes rivieres.

HAVENEAU ou HAVENET, est un filet tendu sur deux perches qui se croisent comme une paire de ciseaux : on ne le pousse point devant soi, mais on le présente au courant. On pêche avec ce filet à pied, & dans de petits bateaux. Les petits *haveneaux* de Vannes different peu des boudeux de Normandie.

HAUTIN ou OUTIN ; poisson qui a la figure d'une truite. Il a la bouche longue, menue, pointue, molle & noire ; il n'a point de dents. La mâchoire supérieure surpasse beaucoup l'inférieure. On trouve communément ce poisson en Flandre, en Hollande, & sur les bords de la mer Caspiene. Sa graisse est nourissante : les marchands le dessechent, le salent, & en font un assez grand commerce.

On dit que les pêcheurs du Nil se gardent bien de toucher au *hautin* qui est dans ce fleuve, à cause de leur grande vénération pour lui.

HAYE ; grande espece de requin. *V.* ce mot.

HAY-TSING ; poisson de la Chine extrêmement laid. Il est sans os & sans arêtes ; il meurt au sortir de l'eau ; mais on le conserve dans du sel. Les Chinois en mangent à presque tous leurs repas.

HIPPOCAMPE ou CHEVAL MARIN ; petit poisson marin qui ne vaut rien à manger. On le trouve dans beaucoup de ports de mer. Il est long de six pouces, & grôs comme le doigt ; il a la tête & le cou à peu près faits comme ceux du cheval : son bec est long & creux comme un flageolet. Il a deux ieux ronds, & deux arteres sur les cils, qui paroissent comme des cheveux lorsqu'il est en mer. Son front est sans poils ; mais le devant de la tête & le dessus du cou sont couverts d'especes de filets. Il porte une espece de nageoire sur le dos. Son ventre est blanchâtre, grôs & enflé ; sa queue est carrée, & quelquefois recourbée comme un crochet. Il a tout le corps couvert de petits cercles cartilagineux & pointus, d'où sortent de petits aiguillons. Sa peau est de couleur brune, avec quelques taches blanches. Quand ce poisson est desséché, on lui fait prendre la figure d'une S, & c'est sous cette forme qu'on le place dans les cabinets des naturalistes.

HIPPOPOTAME ou CHEVAL DE RIVIERE. C'est un animal amphibie à quatre pieds, qui habite plus dans l'eau que sur la terre ; il tient extérieurement du cheval & du bœuf. Il a quatre doigts ongulés à chaque pied, & à chaque mâchoire quatre dents incisives. Ses dents molaires, au nombre de trente-deux, sont comme de l'ivoire, & d'une forme carrée. Ses dents canines sont saillantes & arquées comme les défenses du sanglier. Cet animal a treize pieds de long depuis la tête jusqu'à la queue. Sa tête a deux pieds & demi de large, & trois pieds de long. L'ouverture de sa bouche a un pied : son museau est grôs & charnu. Il a les ieux petits & à fleur de tête, les oreilles minces & longues ; ses pieds sont très-grôs, & fendus en trois. Sa queue, grôsse à l'origine, se termine tout-à-coup en pointe. Sa peau est très-épaisse, dure, & d'une couleur obscure, unie & luisante. Il a une moustache semblable à celles des lions & des chats. Son cri est une sorte de hennissement.

Les Européens qui vont à la chasse ou à la pêche de l'*hippopotame*, tâchent de lui câsser les jambes avec des balles ramées, & quand il est une fois à terre, ils en sont en quelque sorte les maîtres ; mais dans l'eau, l'*hippopotame* se tourne & s'élance sur le bâtiment où il voit ses ennemis. Il fait sortir des étinceles de feu en frapant ses dents avec fureur.

Les pêcheurs redoutent cet animal qui ne mé-

nage pas leurs filets ni leurs poissons. Le réquin & le crocodile n'osent l'ataquer.

La chair de l'*hippopotame* est très-estimée au Cap de Bonne-Espérance: c'est un manger délicieux pour les habitans, pour les Negres, & les Portugais depuis le Niger jusqu'au Nil. Cette chair est grasse & tendre; elle a un goût de sauvageon.

HIRONDELE DE MER ou RONDOLE; poisson du genre de ceux qui ont les nageoires épineuses. On lui a donné le nom d'*hirondele* à cause de sa ressemblance avec cet oiseau. Sa tête est osseuse, dure, carrée & âpre. Le derriere de la tête, & les couvercles des ouïes sont armés d'aiguillons. Il a deux petites bouletes perlées à chaque coin de la bouche. Ses ieux sont grands, ronds & rougeâtres. Il est couvert d'écailles très-dures. Ce poisson est rond & blanc sous le ventre: ses nageoires sont très-grandes, & semées de petites étoiles ou taches de diverses couleurs, comme les ailes des papillons; il s'en sert pour voler au dessus des eaux: il a encore au dos deux autres ailes semblables. L'intérieur de sa bouche est rouge & luisant. Sa queue est faite comme celle des *hirondeles*.

La chair de ce poisson est dure & seche; elle nourit beaucoup, mais elle est difficile à digérer.

HORIZON DU SOIR; pêche qui se fait au soir, commençant quand le soleil est couché, jusqu'à ce que sa lumiere disparoisse entiérement. C'est aussi ce qu'on appele le *crépuscule*.

HOUPERON; poisson de l'Amérique, très-fort & très-dangereux, qui ataque les plus grôs poissons, & les hommes qui vont se baigner.

HOURITE; poisson des îles de l'Afrique, dont on fait une grande consommation à Madagascar. Ce poisson a des taches bleues, & ressemble beaucoup à un éperlan.

HOYÉ. On appele poisson *hoyé*, celui qui a été meurtri & fatigué dans le filet, ou ataqué par des poissons voraces. Il se corrompt aisément, & il faut le consommer sur le lieu de la pêche.

HUÎTRE. C'est un genre de coquillage marin bivalve, que tout le monde connoît. Ses deux batans sont composés de plusieurs feuilles ou écailles. L'écaille de l'*huître* est épaisse, robuste, pesante, quelquefois d'une grandeur considérable, d'une figure presque ronde, ordinairement raboteuse & inégale. Ses batans sont lisses & argentés en dedans, dont l'un est plus ou moins creux, & l'autre aplati.

On a représenté l'*huître* comme un animal privé de sens, comme un être qui pourroit s'apeler, le dernier des animaux, par son imperfection. Mais Dicquemare, qui a étudié l'*huître*, reconoît qu'elle change de place, qu'elle varie ses manœuvres selon les cas, qu'elle se défend par des moyens compliqués. Elle répare ses pertes. On peut lui faire changer ses habitudes. Les *huîtres* récemment tirées des lieux que la mer n'abandone jamais, ouvrent leur coquille, perdent leur eau, & meurent en peu de jours. Mais celles qui, ayant été tirées des mêmes lieux, sont jetées dans des réservoirs, où la mer les abandone quelquefois, où le soleil darde ses rayons, où le froid les incommode, où la main de l'homme les inquiete, s'acoutument à se tenir fermées quand on les laisse hors de l'eau, & vivent beaucoup plus long-temps.

L'*huître* lance l'eau le plus souvent par la partie de ses coquilles opposée à leur charniere, mais aussi par tous les autres points de leur ouverture. Ce moyen est un de ceux qu'elle emploie pour éloigner les plus foibles de ses ennemis, qui atendent qu'elle entr'ouvre sa coquille pur y entrer; elle se recule aussi dans la direction de sa longueur, d'un côté ou de l'autre. Une *huître* qui n'a pas été atachée, peut s'atacher par quelque bord que ce soit de l'une de ses coquilles, & ce bord deviendra le milieu si l'*huître* est jeune.

On distingue dans les ports deux sortes d'*huîtres*; les fécondes, & celles qui ne le sont pas: une petite frange noire qui entoure les premieres est la marque de leur bon goût.

L'*huître* a pour ennemis les crabes, les étoiles marines, la grenouille-pêcheuse, les pétoncles & les moules. Lorsque l'*huître* entr'ouvre son écaille pour respirer, le crabe a, dit-on, l'adresse d'y jeter une petite pierre qui l'empêche de se réfermer, alors il s'élance sur le poisson & le dévore.

Les meilleures *huîtres* sont les plus fraîches; elles doivent être d'une grandeur médiocre, tendres, humides & délicates: celles qu'on prend à l'embouchure des rivieres sont les plus estimées; car elles aiment l'eau douce, & s'y engraissent extraordinairement. On prétend que les *huîtres* d'Angleterre sont préférables à toutes celles de l'Europe.

Pêche des huîtres.

Il y a une police pour la pêche des *huîtres*. C'est au mois de mai qu'il est permis de s'y exercer. Si l'on détache alors des *huîtres* qui ne soient pas encore formées, on doit les mettre en dépôt dans un détroit de mer, où elles s'engraissent & prenent leur maturité. La fécondité de l'*huître* est prodigeuse, il ne faut que vingt-quatre heures à un œuf d'*huître*, pour se revêtir

de ses coquilles. On diminue considérablement, & en peu de temps, les rochers dont on les sépare, cependant l'année suivante on en retrouve au même endroit autant qu'il y en avoit auparavant.

On estime particuliérement les *huîtres* vertes : pour les obtenir, il faut renfermer les *huîtres* blanches le long des bords de la mer, dans des fosses profondes de trois pieds, qui ne sont inondées que par les marées hautes, à la pleine lune & à la nouvele; & on y laisse des especes d'écluses par où l'eau reflue jusqu'à ce qu'elle soit abaissée de moitié. Ces fosses verdissent, & dans trois ou quatre jours les *huîtres* qui y sont renfermées commencent à prendre une nuance verte; mais on a soin de les y laisser séjourner environ six semaines. On fait un grand commerce d'*huîtres* sur les côtes de Normandie & de Bretagne.

Au reste chaque côte du monde habité fournit des *huîtres* dont les écailles sont de couleurs différentes, & qui ont aussi des goûts différens. Il y a des *huîtres* en Espagne, de couleur rousse ou rouge; d'autres, en Illyrie, de couleur brune, & dont la chair est noire. Dans la mer Rouge, il y en a de couleur d'iris; & en d'autres parages, la chair & l'écaille sont noires.

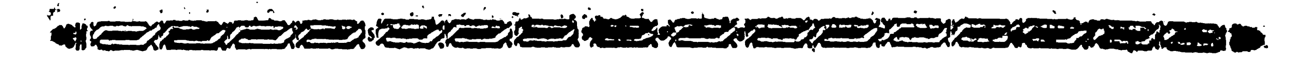
HURIO ou HUSIO. C'est un grand poisson qui se trouve dans le Danube. Il est sans écailles, & presqu'entiérement cartilagineux. Il s'en trouve qui pesent jusqu'à quatre cents livres. On en tire de la colle de poisson.

HYDRE; serpent aquatique de l'Inde, qui se trouve dans les lacs, dans les marais & rivieres. Il vit sur la terre & dans l'eau; il ressemble au petit aspic terrestre, mais il n'a pas la tête si large. Sa morsure est mortele.

HYDRE D'EAU. Les voyageurs hollandois donnent ce nom à un poisson de la Zône-Torride, qui se trouve ordinairement aux environs de la ligne. Il est long de quatre à cinq pieds : sa guéule est grande, ses dents sont tres-aiguës. On le pêche avec un grôs hameçon de l'épaisseur du doigt, où l'on atache pour apât un morceau de chair.

Ce poisson est très-dangereux pour les nageurs qu'il entraîne au fond de l'eau pour les dévorer. On dit que sa chair est bonne à manger.





JABEBIRETE; espece de raie du Brésil: elle a la queue longue; la couleur de dessus est d'un cendré brun; celle de dessous est blanche. Sa chair est assez bonne. Les Cayennois appelent le *jabebirete*, raie bouclée.

JACARA ou JACARÉ. C'est le nom qu'on donne au Brésil, à une espece de crocodile ou de cayman, nommé *akaré*, à Cayenne. Il répand au loin une odeur de musc qui avertit les voyageurs d'éviter sa rencontre très-dangereuse. Toutes les rivieres qui dégorgent dans celle d'Oyapoc, sont infectées de cet animal épouvantable.

JARET; petit poisson qui confine avec la mendole. On distingue à Toulon deux especes de *jaret*, savoir, le bleu qui est le mâle, & le brun qui est la femele: le bleu a sur un fond brun vers le dos & blanc au ventre, des raies ou hachures irrégulieres, les unes bleues, les autres vert-de-mer, qui s'étendent suivant sa longueur jusque sur l'aileron de la queue, & en outre une tache noire sur chacun des côtés, vers le milieu de la longueur du corps. La couleur du brun fait que la tache noire est moins sensible. Le *jaret* brun n'a aucune marque de bleu ni de vert; mais à la place de ces couleurs, on aperçoit, ainsi que sur l'aileron de la queue, une légere teinte d'un rouge très-clair sur un fond gris foncé au dos, & blanc en approchant du ventre. Comme on trouve de la laite dans les bleus, & des œufs dans les bruns, on estime que ceux-ci sont femeles, & les autres mâles. On fait peu de cas de ces petits poissons, quoique leur goût n'ait rien de déplaisant. En quelques endroits on les appele *jars*.

IDOLE DES MORES; nom que les Hollandois ont donné à un poisson que les Mores ont en si grande vénération, que quand ils en prenent dans leurs filets, ils le rejetent à la mer. Ce poisson a une espece de dard sur le dos; il a le grouin d'un cochon, & des dents dans la gueule. On dit que sa chair est bonne à manger & délicate.

IGNARUCU; animal amphibie qui se trouve au Brésil, & communément dans les rivieres de Saint François, & de Paraqua. Cet animal a la forme d'un crocodile. Il vit dans l'eau & sur terre; il peut même grimper sur les arbres. Sa couleur est noirâtre. Son corps est uni & tacheté comme la peau d'un serpent. L'ouverture de sa gueule est fort grande; ses dents sont petites & menues; ses ongles sont étroits & arqués. On dit que ses œufs sont d'un fort bon goût, & que sa chair est douce & délicate. L'*ignarucu* peut vivre quinze ou vingt jours sans manger.

IMPOSTEUR; nom que les Italiens donnent à un poisson qui ressemble à la carpe par la forme de sa tête. Sa langue, faite en forme de dard, s'alonge à la volonté de l'animal, qui la fait sortir pour atraper les petits poissons; il en avale, dit-on, jusqu'à douze à la fois, ensuite il nage tranquillement la bouche fermée, en atendant un nouveau besoin. Les Indiens font un grand cas de ce poisson, dont ils trouvent la chair délicieuse.

INQUERESSE; ouvriere qui met les harengs aux ainetes, pour les porter à la roussable.

JONCHE; gance de corde qui sert à joindre plusieurs pieces de filet, l'un au bout de l'autre.

JOUFLU; poisson des Indes peu long qui a environ cinq pouces de largeur. Il a la mâchoire fort épaisse. Sa couleur est jaune, mêlée de taches blanches argentées. Sa chair est assez agréable à manger.

JUIF; poisson de l'île de May en Afrique. Il a la bouche double. Celle d'en-haut ne lui sert point à avaler; mais elle est remplie de petits canaux qui pompent l'air. Ses nageoires ressemblent à celles de la morue. On dit sa chair excellente.

KACHO

KACHO ou KETA ; poisson de la Péninsule de Kamtschatka. Il a la tête longue & plate ; le museau recourbé ; & les dents semblables à celles du serpent appelé *cros de chien* ; sa queue est un peu fourchue ; il a le dos noir ; les flancs & le ventre blancs ; la peau sans taches ; la chair blanche. Ce poisson est très-abondant, & fournit un bon aliment aux Kamtschadales.

KAKONGO ; poisson de la forme d'un saumon, lequel se trouve dans les rivieres de Congo & d'Angola en Afrique. Sa chair est grisâtre, très-grasse, & d'un goût délicat. On dit que les pêcheurs sont obligés de porter ce poisson au roi du pays.

KAOUANE. C'est la plus grande tortue de mer. Elle se défend de la pate & de la queue. Elle est connue aux Antilles & à Cayenne sous les noms de *canuaneros* & *juruca*.

KAVAUCHE ; espece de carpe commune en Allemagne, que les Tartares font sécher pendant l'été pour s'en nourir l'hiver.

KOBBERA-GUION ; amphibie de l'île de Ceilan, qui a environ six pieds de longueur. Il habite les eaux & le plus souvent la terre ; il se nourit de poissons & de quadrupedes. Cet animal a une langue bleue & fourchue qu'il alonge en forme d'aiguillon. Il pique, il mord, il sifle ; il fouete les chiens qui l'approchent avec sa queue, laquelle ressemble à un long fouet.

KOL ; grand filet que les Hollandois traînent à la remorque sous voile, pour prendre des morues.

KORKOFEDO ; poisson de la Côte-d'Or en Afrique, dont les dimensions sont égales en longueur & largeur. Sa queue est faite en croissant ; il a peu d'arêtes ; sa chair qui est très-blanche devient rouge & excellente par la cuisson. Les Negres font une pêche abondante de ce poisson dans le mois de décembre. Ils le prenent avec un hameçon fort crochu, auquel on atache une piece de canne à sucre, à l'extrémité d'une ligne de huit brasses de longueur. Les pêcheurs se passent l'autre bout de la ligne autour du cou, & dès qu'ils sentent une petite secousse, ils ramenent aussi-tôt le poisson & l'amorce dans leur canot.

KOUXEURY ; poisson du lac de Cayenne très-connu dans ce pays. Les Indiens du fond de la Guiane se servent de l'os qui forme le palais de ce poisson, au lieu de lime pour polir les arcs, les boutons & autres ouvrages en bois.

KRAKE ; sorte d'ancre ou de cabliere, dont se servent les Norwégiens, lorsqu'ils vont à la pêche du saumon.

KYANG-CHU ; c'est le marsouin de la riviere Yang-Tsé-Yang en Chine. Ces marsouins sont plus petits que ceux de l'Océan ; mais ils nagent en troupes au long des rivieres & y font les mêmes évolutions. On en mange beaucoup dans le pays.

KYN-YU ; c'est le poisson d'or de la Chine qui est une espece de *dorade*.

LABBERDAN; nom que les Hollandois donnent au *cabelian*, espece de morue qu'ils préparent & qu'ils salent sur leurs vaisseaux. Ce *labberdan* sert de nouriture aux matelots dans les voyages de long cours.

LACHE; poisson qui ressemble à une petite alose qu'on prend assez abondament à Agde.

LADOG; espece de hareng qu'on pêche en Moscovie dans le lac de Ladoga.

LAMENTIN; animal singulier, qui n'est ni quadrupede, ni tout-à-fait poisson: il fait peut-être la nuance entre les habitans de la terre & ceux de la mer.

Le *lamentin* a deux pieds fort courts, & une grôsse queue qui s'élargit en éventail; sa tête est plus considérable que celle du bœuf; il n'a point d'écailles, mais un cuir fort épais qui l'envelope de tout côté: sa longueur est quelquefois de plus de vingt pieds; mal-gré sa taille énorme, il nage facilement, ne fait aucun bruit dans l'eau, & se plonge au moindre bruit qu'il entend.

On prétend qu'il y a des *lamentins* si grôs, qu'on en tire près de six cents livres de viande bonne à manger: il se nourit d'une herbe qui croît au fond de la mer, & la broute comme le bœuf fait celle de nos prairies; il va deux fois par jour s'abreuver dans l'eau douce des rivieres, & quand il est rassasié il s'endort le mufle à demi-élevé hors de l'eau.

On prétend que cet animal paroît souvent à terre; mais ce fait paroît bien difficile à croire, parce que la configuration de son corps l'empêche également de ramper & de marcher.

Il y a une grande quantité de *lamentins* dans les lacs de l'Orénoque: ces animaux y devienent monstrueux; il y en a qui pesent jusqu'à huit cents livre. On assure qu'à l'approche d'une forte pluier, ils bondissent hors de l'eau à une hauteur très-considérable.

Cette espece d'amphibie n'est pas confinée cependant aux mers, aux lacs, & aux fleuves du Nouveau Monde, il paroît qu'il en existe sur les côtes & dans les rivieres de l'Afrique, puisque des naturalistes en ont rencontré au Sénégal & dans la riviere de Gambie: on le trouve tantôt dans l'eau salée, & tantôt dans l'eau douce; mais jamais dans la haute mer: il se trouve avec la tortue, & se nourit comme elle. On dit qu'il peut s'aprivoiser, & qu'il devient fort aisément ami de l'homme.

Le *lamentin* est vivipare, & s'acouple à la maniere de l'homme: c'est un animal timide, & c'est le caractere de tous les poissons que la nature a faits sans défense.

On trouve le long de cet amphibie une couche de lard de quatre ou cinq pouces d'épaisseur, qui se fond aisément, & qui a le goût du meilleur beure.

Sa chair est un aliment employé communément par les habitans de la Guadeloupe, de la Martinique, & d'autres îles voisines: on en apporte tous les ans de Terre-Ferme plusieurs navires chargés.

Il y a aussi sur la tête du *lamentin* quatre especes de pierres blanches, auxquelles les sauvages attribuent de grandes vertus.

Pêche du lamentin.

On atend que le *lamentin* paroisse endormi, le mufle à moitié hors de l'eau; on tache de s'en approcher avec un canot, & dès qu'on est à portée de le harponer, un des pêcheurs lui jete son harpon de toute sa force, & laisse ensuite filer le cordeau qui y est ataché; dès que l'animal se sent frapé il s'enfuit, & emporte avec lui le croc & le cordeau, à l'extrémité duquel on a soin d'atacher un grôs morceau de liége pour servir de renseignement: le canot suit le *lamentin*, & quand on est à portée on le darde une seconde fois, afin d'accélérer la perte de son sang. Quand on s'aperçoit qu'il commence à s'afoiblir, on reprend l'extrémité du cordeau, & on le roule jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que quelques brasses, & à l'aide de la vague, on tire l'animal vers le bord, ou bien on acheve de le tuer dans l'eau à coups de lance. Il est si pesant, qu'il faut une voiture atelée au moins de deux bœufs pour le transporter. Sa chair est excellente quand elle est fraîche, elle a le goût du meilleur bœuf, & dans la suite elle prend le

goût du thon. Cette pêche n'est pas assez connue : elle pourroit faire un objet de commerce comme celles du hareng & de la morue.

LAMIE ; grande espece de chien de mer.

LAMPRESSE ; nappe de filet dont les mailles n'ont qu'un pouce & demi d'ouverture. Il est du genre des demi-foles.

LAMPROIE ; poisson de mer & de riviere, long, gluant & cartilagineux, qui a quelques raports pour la configuration avec l'anguille : il a la tête ovale, une grande gueule, & une suite de dents très-aigues ; la couleur de son corps est d'un jaune tirant sur le vert ; il a quatre nageoires à la poitrine, & deux autres vers l'extrémité de la queue : son corps est couvert, au lieu d'écailles, d'une humeur visquese qui s'échape au travers de la peau. Ce poisson nage très-bien au dessus de l'eau, & on prétend même qu'on l'étoufferoit aisément, si on le tenoit par force sous l'eau.

La *lamproie* vit d'eau & de fange ; elle suce aussi les pierres, les rochers, & la surface intérieure des vases où on l'enferme : elle entre au printemps dans les rivieres pour y déposer ses œufs, & s'en retourne ensuite dans la mer ; c'est alors qu'on va à sa pêche. Sa chair est molle, & assez estimée pour le goût ; le mâle vaut beaucoup mieux que la femele.

On prétend que la chair de la *lamproie* est fort échaufante.

L'humeur gluante qui s'échape du corps de ce poisson, fait qu'il s'atache quelquefois avec tant de force aux navires, qu'il semble impossible de l'en arracher. Voilà l'origine du nom de *sang-sue de mer* qu'on lui a donné.

La *lamproie* a pour ennemis mortels des insectes qui s'atachent à ses ieux, sucent leur humeur & les aveuglent.

On distingue diverses especes de *lamproies*.

1°. La *lamproie de mer*. C'est la plus grande de toutes ; on en trouve qui pesent jusqu'à trois livres : elles remontent les rivieres, & redescendent dans la mer avec les saumons.

2°. La *petite lamproie d'eau douce*. Elle est longue & étroite ; son dos est brun & rouge, & son ventre est blanc. On estime sa chair, soit qu'elle soit fraîche, soit qu'elle soit fumée.

3°. La *lamproie d'eau douce de Suede*. C'est la plus petite de toutes les *lamproies* ; elle est à peine de la grôsseur d'un ver, & sa longueur est d'un pied & demi.

4°. La *lamproie torpille*. Elle se trouve dans la riviere des Amazones ; on ne sauroit la toucher sans ressentir dans la main un engourdissement douloureux, quelquefois même on en est renversé.

Pêche de la lamproie.

La maniere la plus commode de pêcher la *lamproie*, est de se servir de la nasse, filet connu qu'on peut tendre à la décharge d'une vanne de moulin.

Il y a des persones exercées qui prenent ce poisson à la main, en jetant dans les endroits où il se trouve, une composition faite avec de la chair d'esturgeon, huit drachmes de graine de rue sauvage, & autant de graisse de veau mêlée ensemble, bien pilées, & réduites en petites boulettes de la grôsseur d'un pois : cette amorce les étourdit & les enivre.

LANCERONS, nom que les pêcheurs donnent aux brochets de moyene grandeur.

LANGOUSTE ; ou *sauterelle de mer*. C'est un crustacé couvert d'une croûte peu dure. Il a deux longues antennes garnies d'aiguillons à leur base, & deux antennules au dessous, plus déliées & plus courtes. Son corcelet est plein de crêtes dures. Sa queue est lisse, forte & composée de cinq tables, & terminée par cinq nageoires. Cette queue fait l'office de rame.

Les *langoustes* vivent dans les lieux pierreux. Elles sont communes dans la Méditerranée ; pendant l'hiver, elles cherchent l'embouchure des rivieres.

LANGOUSTIERE ; filet à mailles très-larges, qui sert à prendre des langoustes.

LANGUE DE CARPE. On appele ainsi le palais de la carpe, qui est un mets charnu & délicat.

LANETS. C'est un petit truble dont on se sert pour prendre des chevretes dans les algues. Il est ordinairement monté comme une raquete, & son manche est souvent fort court.

LANSON ; petit poisson de mer dont les morues sont friandes ; & qui sert d'apât pour les pêcher. *Voyez* à l'article *morue*.

LARDE ; poisson qui se pêche au Havre, & qui ressemble à l'*umbre* d'Auvergne.

LAVARET ; poisson de la famille des saumons.

Le *lavaret* est bien plus rare, plus estimé & plus délicat que le petit umbre; il s'en trouve dans le nord, en Suisse, dans le lac d'Aiguebelle, dans celui de Geneve, & en France dans celui du Bourget. Il se corrompt très-aisément, ce qui fait qu'on n'en transporte guere à Lyon, d'autant qu'on le pêche dans le mois d'août & de septembre, lorsqu'il fait fort chaud: s'est un poisson de passage, comme le *ferra* de Geneve, qu'on regarde comme une variété du *lavaret*: il est communément plus grôs que l'umbre fluviatile; néanmoins les plus grôs ne passent pas deux livres.

LENTILLAC; nom que les Languedociens donnent à une espece de chien de mer ou de *veau-marin*.

LÉPAS; genre de coquillages univalves, ou qui n'ont qu'une coquille, & sont atachés au rocher qui leur sert d'une valve.

LEST; poids dont on charge le pied du filet pour le faire caler ou pour empêcher que les grôs poissons soulevant le filet, ne s'échapent: on le fait ordinairement de plomb ou de cailloux, ou de grôsses pierres qu'on nomme *cablieres*, quelquefois avec un grôs cordage.

LEUGEON; filet dont les mailles ont deux pouces d'ouverture, que les pêcheurs de la Tête-de-Buch tendent sédentaires & en pleine eau.

LÉVIERE; grôsse corde qui pose sur un treuil, & sert à relever le filet qu'on tend aux arches des ponts, lorsqu'on veut les faire sécher.

LEURE; apâts factices qu'on met aux haims pour attirer le poisson. C'est quelquefois une espece de poisson fait avec de l'étain fondu: d'autres fois un morceau de liége couvert d'une peau de poisson, des chenilles, des papillons, &c. imités avec différentes substances; ou de petites anguilles d'étain pour prendre des vives avec la fouane.

LIBOURET; pêche qui se fait avec une ligne qu'on enfile dans un trou qui est au bout d'un morceau de bois, qui, à son autre extrémité, porte plusieurs piles garnies d'haims. Cette ligne est terminée par un poids. Le morceau de bois du *libouret* se nomme *avalete*.

LICHE; poisson de haute mer à nageoires épineuses, qui a sept aiguillons sur le dos, & dont la chair est grasse & de bon goût. C'est une espece de *glaucus*.

LICORNE DE MER; espece de baleine du Groenland, connue sous le nom de Narwal. *Voyez* à l'article *baleine*.

LIEU. Le poisson connu sous ce nom en Bretagne s'appele *merlu-verdin* au Havre, *grelin* à Fécamp, *luts* à Caen, *merlu* en Picardie, *lévénégate* chez les Bas-Bretons *colin* à Granville, *abadiva* chez les Basques.

Il n'est pas douteux que ce poisson est de la famille des morues, puisqu'il est rond, qu'il a des arêtes, trois ailerons sur le dos, deux sous le ventre, une nageoire derriere chaque ouïe, deux sous la gorge, toutes circonstances qui caractérisent les morues; mais il differe de la morue franche, principalement en ce que l'aileron de la queue du *lieu* est un peu fendue, au lieu que celui de la morue franche est coupé carrément; de plus, le corps du *lieu* est plus large que celui de la morue, relativement à sa longueur. Sa tête est terminée plus en pointe; ses ieux sont fort grands, la mâchoire d'en-bas est plus longue que celle d'en-haut, & elle n'a point de barbillon.

Pour se former une idée de la bouche de ce poisson, il faut imaginer que la mâchoire supérieure est formée par les bords de l'os de la tête, & la mâchoire inférieure qui est mobile, est formée à l'ordinaire par deux os qui se réunissent à la symphyse du menton. Or les mâchoires supérieure & inférieure sont bordées par une membrane mince qui est elle-même bordée par un bourelet cartilagineux, qui est recouvert par une membrane, & le tout forme à la volonté du poisson une bourse comme celle de la morue; mais la portion de la membrane qui apartient à la mâchoire inférieure, est tendre & n'est pas garnie de dents; elles sont placées sur les os qui forment la mâchoire inférieure. La portion du cartilage qui apartient à la mâchoire supérieure, est dure, & comme osseuse, elle s'élargit à la réunion des mâchoires.

Ce poisson a de chaque côté quatre branchies, atachées d'un bout à des os du haut du palais, & de l'autre auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure. Les extrémités des quatre branchies du même côté sont comme articulées les unes avec les autres, & par une de leurs extrémités, elles répondent aux branchies du côté opposé.

La premiere branchie a vingt-cinq appendices, durs, pointus, déliés & rangés comme les dents d'un peigne.

Du côté où cette première branchie touche la seconde, elle est garnie de dix-neuf tubercules

hérissés d'aspérités. La seconde & troisieme branchies ont chacune deux rangées de ces tubercules; la quatrieme n'en a qu'une.

L'ânus est placé à peu près dans le milieu de l'espace compris entre l'extrémité de la mâchoire inférieure, & la naissance de l'aileron de la queue.

Le corps du *lieu* est un peu plus plat, ou plus comprimé sur les côtés que celui de la morue.

Quelques-uns prétendent que les écailles de ce poisson sont plus grandes que celles de la morue. Pour moi, dit du Hamel, elles m'ont paru assez petites, arondies ou ovales, & adhérentes à une peau fort mince. M. le Roi estime que le petit diametre de l'ovale est à peu près d'une ligne; le pureau ou la partie découverte est plus ou moins brune suivant le lieu où elles sont placées; la partie couverte par les autres est blanche & transparente.

Ce poisson est blanc sous le ventre, & devient de plus en plus brun jusque sur le le dos, qui, au sortir de l'eau, paroît d'un vert obscur; lorsqu'on le garde quelque temps, cette couleur brunit, & devient plus foncée.

Pêche du Lieu.

Le lieu n'est pas véritablement de passage; on en prend toute l'année sur les côtes de Bretagne, de toute grandeur. Quelquefois *ils* vont de compagnie; mais souvent *ils sont seuls*, ou confondus avec d'autres especes de poissons. Si l'on en prend une plus grande quantité en été qu'en hiver, c'est, à ce que l'on prétend, parce qu'ils sont attirés par les sardines, qu'ils aiment beaucoup; cependant on interrompt la pêche du *lieu* pour faire celle des sardines.

Dans les endroits où l'on ne fait pas une pêche expresse de ce poisson, on en trouve dans les guideaux, verveux ou nasses, & dans les parcs; on en prend avec des filets flotés & lestés, ou avec des filets à manche que l'on traîne, & les petits se prenent aux filets qu'on tend à la côte sur palots, ou dans les grands fonds quand la rigueur du froid les y fait retirer. On tend des tramaux, des demi-foles, cibaudieres, ou retz à colins, flotés & pierrés par fonds & sédentaires, autant qu'on le peut, par le travers des anses; si ce sont des tramaux, les mailles de la flue ont six à huit lignes d'ouverture, & les hamaux ont quatre à cinq pouces en carré. On met au bout de ces filets une cabliere ou petite ancre avec des haubans à deux ou trois brasses les uns des autres, & on choisit, autant qu'on le peut, des fonds de roche couverte de varec. Quelquefois encore on prend de petits *lieux* dans les manets, lorsqu'on pêche des maquereaux à la dérive. Enfin, on en prend à Oléron dans des courtines, & dans des casiers. On prend encore des *lieux* avec des haims, les petits avec les tessures que les Normands tendent pour prendre des maquereaux, & qu'ils nomment *gravetes*; dans le quartier de Brest, principalement dans le chenal du Conquet & du Mingan, on en prend toute l'année avec des haims & des tramaux; on en prend qui ont depuis quatorze jusqu'à vingt-quatre pouces de longueur, & quatre à cinq pouces de largeur; on amorce les haims avec des lançons.

Toutes ces pêches peuvent être regardées comme accidenteles, puisqu'on ne les fait pas expressément pour prendre des *lieux*; mais on en fait d'expresses à Audierne, à l'île des Saints & autres lieux circonvoisins. Elle commence après Pâques, & ne finit qu'à la Saint-Jean, qu'on la cesse pour en faire d'autres.

On emploie pour cela de petits bateaux de trois à quatre toneaux, dans lesquels se mettent six ou huit hommes, appareillés d'une ou deux voiles carrées; car cette pêche se fait en fillant à la voile. Les lignes dont on se sert, sont un diminutif de celles qui servent pour la morue; elles ne portent qu'un haim de la grosseur de ceux qu'on emploie dans le Nord pour la pêche de la morue. On les amorce avec une sardine, & souvent avec un morceau de peau d'anguille long de trois à quatre travers de doigt. Comme le bateau qui est sous voile, fille assez vîte, & comme les pêcheurs donnent continuélement des secousses à leurs haims, les *lieux* qui sont voraces, prenent l'apât pour un poisson qui fuit; ils se jetent dessus, & se prenent à l'haim; quand on a hâlé le poisson à bord, on retire l'haim, qui souvent est garni de son apêt; de sorte qu'il sert quelquefois assez longtemps.

Sur plusieurs de nos côtes, on confond le colin avec le *lieu*, & effectivement ces poissons se ressemblent à tant d'égards qu'on est tenté de regarder le colin comme une variété du *lieu*. C'est pourquoi nous nous contenterons de marquer les points distinctifs qu'on aperçoit entre ces deux poissons.

Le colin est commun au Nord de l'Angleterre, & assez rare sur nos côtes.

Le colin ressemble au *lieu* par ses ieux qui sont grands, par la forme de sa tête, par le nombre & la position des ailerons & des nageoires; par sa mâchoire inférieure qui est plus longue que la supérieure, par l'aileron de la queue qui est un peu fourchu, parce qu'il n'a point de barbillon au

menton, par la position de l'ânus. Tous ces caracteres & plusieurs autres que je supprime convienent autant au *lieu* qu'au colin. Voici ceux qui établissent quelque différence entre ces deux poissons. Aux *lieux*, les raies latérales font une grande courbure vers l'ânus pour se rendre derriere les ouïes. Au colin cette raie qui est blanche & assez large, est presque droite, ce qui peut dépendre de ce qu'il a le ventre moins gros.

La couleur du colin n'est pas claire comme celle du *lieu*; elle est, sur-tout au dos & à la tête, d'un jaûne obscur, tirant sur le noir, ce qui le fait nommer *cole* ou *colin*, terme qui, suivant l'idiôme anglois, veut dire *charboné*; mais la chair du colin ayant la même consistance que celle du *lieu*, on peut dire que ces deux poissons different bien peu l'un de l'autre.

On prend au Nord beaucoup de grands *lieux* & des colins; quand la morue donne abondament, on n'en fait aucun cas; mais quand on trouve peu de morues, on sale les *lieux* & les colins, & alors il faut être connoisseur pour les distinguer des morues franches. Néanmoins à leur vente en France, les trieurs ne s'y trompent pas, ils les mettent avec le rebut, & on les vend moitié moins que les vraies morues.

Autant qu'on le peut, on vend ces poissons frais; mais quand la pêche est abondante, on en sale & on en seche, presque comme la morue.

On leur tranche la tête, on les fend par le dos dans toute leur longueur pour les vider; on les met au sel pendant deux fois vingt-quatre heures; ensuite on les lave dans l'eau de mer, & enfin on les étend sur la greve pour les faire sécher au soleil. Des marchands vienent les acheter des pêcheurs, ils en forment des paquets de deux quintaux. On peut bien en préparer dans ces cantons de la Bretagne quatre, cinq ou six cents quintaux, qu'on envoie à la foire de Bourdeaux. On en consomme aussi en France, qu'on vend pour de la morue seche à ceux qui ne s'y connoissent pas. Cependant il y a bien de la différence; car les *lieux* qu'on sale dans l'Amérique Septentrionale, sont vendus, comme rebut, moitié moins que la morue franche ou le cabillaud.

LIEVRE MARIN; poisson de mer commun dans l'Océan Britannique & dans la mer de Bothnie; il est rond, fort épais, & d'une figure difforme; il a sur chaque côté trois rangs de nageoires recourbées & autant sur le dos; celles du ventre se tienent par les extrémités, & forment comme une seule nageoire circulaire: ce poisson s'en sert pour s'atacher au fond de la mer & contre les rochers, & pour résister à la violence des flots: on mange le *lievre marin* en Angleterre.

On done aussi ce nom à un poisson des côtes du Languedoc, dont le museau est fait comme celui du *lievre terrestre*, & qui habite dans la fange; il n'est pas si bon à manger que le premier que nous avons décrit, cependant le peuple s'en nourit.

LIGNE. Les pêcheurs emploient ce mot en plusieurs sens différens. *Ligne d'amarrage*, qui sert à atacher différens corps; *ligne de pêche, fine ou simple*, celle qu'on fait avec de la soie ou du crin, à l'extrémité de laquelle on atache un haim amorcé, & qu'on tient à la main pour tirer à bord le poisson qui a mordu: on pêche de cette façon des morues, des cabillauds, des thons & beaucoup d'autres poissons. Les *lignes* de crin ne valent pas celles de soie; *lignes dormantes & par fond*, celles qui sont garnies dans leur longueur d'empiles d'haims & de lest, qu'on tend au fond de la mer avec de petits bateaux: il y en a qui ont beaucoup d'étendue; *lignes sedentaires & flotantes*, qui sont atachées à des corps fixes, ou dont les haims sont atachés à des corps flotans.

Les *lignes* ordinaires pour la pêche sont ou de crin ou d'un cordonet de soie; comme le poisson est méfiant, il ne faut pas que les *lignes* soient trop grosses, & il est bon de les teindre de couleur d'herbe verte, ou fanée. Pour teindre les crins blancs d'une légere couleur verte, il faut mettre dans une chopine de biere une demi-livre de suie, une petite quantité de jus de feuilles de noyer, & un peu d'alun. Lorsque cette liqueur a bien bouilli, & qu'elle est refroidie, on y met tremper ses *lignes* de crin, & on les y laisse plus ou moins, suivant le degré de vert qu'on désire leur donner. Lorsqu'on veut teindre les *lignes* d'un vert foncé, on met dans une pinte de petite biere une demi-livre d'alun, & on y fait bouillir doucement son crin pendant une demi-heure; on le retire, on le laisse sécher. Cette premiere préparation le dispose à recevoir la couleur; on met ensuite dans deux pintes d'eau deux poignées de fleurs de souci, on fait bouillir la liqueur pendant une demi-heure; lorsqu'il s'y forme une écume jaûne, on y ajoute une demi-livre de couperose concassée, & le crin aluné qu'on veut teindre. On ôte le pot du feu, on y laisse le crin trois ou quatre heures, & il est d'un beau vert. Plus on ajoute de couperose, plus le vert est foncé, mais on doit préférer le vert pâle. Quelques persones poussent l'attention jusqu'à vouloir que le crin soit jaûne, dans la saison où les herbes des eaux douces se fanent & se dessechent: pour lui donner cette couleur, on augmente la dose du souci, & l'on diminue considérablement celle de la couperose.

LIGNETE ou BRUMET; ligne menue & fort déliée qui sert pour la pêche à la canne.

LIMANDE. C'est un poisson de mer, plat, peu large, dont les nageoires sont molles; il est du même genre que la sole, le carrelet & la plie. Cette espece de poisson nage à plat. La limande a des taches jaûnes aux nageoires qui environent le corps, & une ligne tortue au milieu du corps. Sa chair est blanche, molle & humide, un peu gluante: on pêche beaucoup de ce poisson sur les côtes de Bretagne soit à la ligne, soit aux filets.

LIME. On appele ainsi des endroits où la surface de l'eau est unie & comme en repos; il s'y rassemble ordinairement beaucoup de sardines.

LINGARD; morue longue qu'on apporte salée de l'Amérique.

LINGOADA; nom que les Portugais donnent à un poisson de mer du Brésil. Ce poisson a deux ieux d'un même côté, & n'en a point de l'autre. Il a la figure d'une sole. Ses dents sont fort aigues.

LINGUE ou GRANDE MORUE BARBUE ou MORUE LONGUE; en plusieurs endroits JULIENE. Il y a plusieurs sortes de *lingues*, particulièrement le grand & le petit; c'est du premier dont nous allons nous occuper; nous dirons ensuite quelque chose du petit.

Le *lingue* a le corps presque cylindrique & fort alongé; il y en a qui ont quatre à cinq pieds de longueur, sa largeur fait environ la septieme ou huitieme partie de sa longueur totale.

Ses écailles sont petites, minces & fort adhérentes à la peau.

Sa couleur au dos est très-souvent gris cendré, plus claire qu'à la morue franche; quelquefois cependant la couleur du dos paroît vert d'olive, ou d'un vert plus clair moucheté de brun; & à tous le ventre est blanchâtre.

Les lignes latérales sont blanches & assez droites.

La tête est assez large & aplatie en dessus; ce qui fait paroître le museau pointu quand on le regarde de côté. Au reste, la longueur de la tête est environ la cinquieme partie de celle de tout le corps.

Ses ouïes sont charnues; le crâne forme au dessus de la tête une arête qui est comprise entre deux larges sillons, au delà desquels est une éminence assez pointue qui termine les côtés de la tête en cet endroit.

Les ieux sont grands & couverts d'une membrane qui ne paroît pas fort transparente; leur iris est jaûne, couleur d'or, à cause de l'aplatissement de la tête; les ieux paroissent placés comme horizontalement en dessus.

Les narines sont entre les ieux & l'extrémité du museau.

La mâchoire supérieure excede un peu celle d'enbas, au devant de laquelle est un barbillon cartilagineux, qui a environ un pouce de longueur, & se termine en pointe.

Dans la bouche, au dessus du barbillon ou de la simphyse du menton, la mâchoire ne paroît pas garnie de dents; mais un peu au delà il y en a qui sont fines, très-pointues & fixes dans la mâchoire, ensuite plus avant on n'en trouve que de petites. Toutes celles de la mâchoire supérieure sont très-courtes, très-déliées & immobiles; elles sont disposées en nombre & sans ordre sur une bande large de deux à trois lignes. On trouve encore au palais environ cinq dents crochues, fortes, longues, un peu écartées les unes des autres, dont une partie sont fixes, & les autres mobiles; elles sont rangées sur deux lignes qui en se raprochant par une de leurs extrémités forment un angle. Entre ces crochets, il y a de petites dents fines, courtes & très-pressées les unes contre les autres.

La langue est blanchâtre, douce, molete, pas fort épaisse, plus longue que large, & terminée en avant par une pointe mousse; elle devient très-blanche à la cuisson, alors elle fait un manger délicat, mais qui a peu de goût.

A chaque côté de la tête, sous les opercules des ouïes, sont quatre branchies formées par des côtes cartilagineuses, garnies de lames fines & molles qui sont comme une frange, rangées sur deux lignes; à une, le lames sont plus courtes qu'à l'autre. Le dessous des côtes cartilagineuses est garni de protubérances dures, & plus avant vers le crâne sont des dents fixes & crochues entre lesquelles sont quantité d'aspérités, à l'autre extrémité des côtes cartilagineuses, il y a aussi des dents, entre lesquelles il y en a d'assez longues & fixes qui s'inclinent vers le gosier.

Le *lingue* a deux ailerons sur le dos; celui qui est assez près de la tête, est formé par quatorze à quinze rayons assez gros, mais souples; l'autre qui lui est presque contigu, & qui s'étend jusque fort près de la queue, est formé par environ soixante-dix rayons; qui augmentent un peu de longueur vers son extrémité postérieure. Ainsi l'aileron paroît un peu plus élevé à cet endroit qu'ailleurs.

Derriere l'anus est un aileron qui s'étend jusqu'à celui de la queue, & est composé d'à peu près cinquante-huit rayons.

Il y a derriere chaque ouïe une nageoire formée de dix-neuf rayons.

Sous la gorge sont deux nageoires de six rayons seulement, dont les trois de devant se divisent, & présentent trois filets qui excédent la membrane qui unit les autres; le premier de ces filets est plus court que le second, le troisieme est le plus long.

L'aileron de la queue est médiocrement large; il paroît, quand il est étendu, arondi, & formant comme une palete.

Tous les ailerons sont bordés de blanc, & en quelques endroits chargés de taches brunes.

Les sentimens sont partagés sur la qualité de la chair du *lingue*; elle est fort blanche. Schoneveld, ainsi que d'autres auteurs, la trouvent plus délicate que celle du cabéliau, soit qu'on la mange fraîche, salée ou séchée. Ajoutons que suivant Anderson, c'est avec ce poisson qu'on fait dans le nord le meilleur rondfish & le meilleur klippfish; enfin en Danemarck & en Angleterre, les *lingues* sont plus estimés que les autres poissons qu'on prépare de même.

Les Schetlandois préferent pour leur usage la chair des grands *lingues* frais à celle des cabéliaux.

Cependant plusieurs prétendent que les grôs *lingues* sont coriaces, & les regardent comme un des moindres poissons que l'on sale.

Dans les ports de Flandres, on fait peu de cas des *lingues* frais, on trouve leur chair seche & coriace, même spongieuse, & on assure qu'elle se corrompt promptement.

Nous croyons qu'on peut attribuer ces différens sentimens à la différence des saisons où l'on pêche les *lingues*; car Leuwenhoeck dit que les poissons du genre des Asellus, sont de bonne qualité dans les temps qu'on nomme *leur saison*, & que dans d'autres ils sont molasses & insipides: c'est peut-être pour cette raison que les *lingues* qu'on prend en Amérique pendant les chaleurs sont peu charnus, & devienent durs, secs & coriaces dans le sel, bien différens des mêmes poissons qui ont été pêchés pendant le froid, & principalement en Schetland & en Norwege. Nous pensons encore que la nature du sol & de leur nourriture influe beaucoup sur la qualité de leur chair. De là vient probablement que la plupart des *lingues* de Terre-Neuve qu'on préparè en vert, sont mis au triage avec le rebut, au lieu que ceux qu'on prépare aussi en vert à Schetland, sont mis sans distinction avec le poisson marchand, d'autant que la chair en est fort blanche, & que fournissant de grandes pieces, ils devienent plus utiles aux détailleurs.

On prend ce poisson au déboucher de la Manche, au nord de l'Angleterre, sur le Doggers' banck; les pêcheurs Dunkerquois qui vont au nord des îles britanniques, depuis le mois de février jusqu'en mai, en prenent pêle-mêle avec des cabéliaux & des égrefins. Ceux qui vont à la pêche de la morue dans l'Amérique septentrionale, ne prenent quelquefois dans les mêmes parages que des *lingues*, & d'autres fois que des morues, suivant qu'ils tombent sur des bancs de ces différens poissons.

On prend encore beaucoup de *lingues* dans la nord de l'Europe, en Islande, Schetland, Groenland, & sur-tout du côté de Spitzberg.

Ce poisson, naturélement vorace, se jete sur les haims amorcés de hareng, de sardine, &c. On en prend donc avec les haims; mais on en trouve aussi dans les filets qu'on tend sur nos côtes sédentaires & par fond, tels que les foles, tramaux, &c. & dans les anses avec des saines qui ont soixante brasses de longueur sur une ou deux de chûte.

Le petit *lingue* ou *merlu barbu*, a la tête peu alongée; son œil est grand & vif, il est placé assez haut sur la tête, & peu éloigné de l'extrémité du museau; sa bouche prend une assez grande ouverture, elle est garnie de dents qui, à la grandeur près, ressemblent à celles du *lingue*; ses levres sont assez épaisses; la mâchoire inférieure excede un peu la supérieure, & est garnie à son extrémité, d'un barbillon assez long.

Les écailles, tant du corps que de dessus les ouïes, sont petites & minces, de couleur cendrée, tirant un peu au vert, & elles devienent blanchâtres sous le ventre.

Il a sur le dos deux ailerons qui se touchent par leur bâse; le premier semble n'avoir que six ou au plus dix rayons. Lorsqu'il est redressé, il forme à peu près un triangle équilatéral, & à son sommet il est marqué d'une grande tache noire. Les extrémités des rayons excedent les membranes qui les lient les uns aux autres, & cela se remarque sur tous les ailerons.

Le second aileron du dos est fort long; d'abord les rayons sont inclinés vers l'arriere, ceux qui suivent sont plus redressés, & ceux qui sont le plus vers la queue s'inclinent un peu. Ce grand ail-

aileron est formé par quarante ou cinquante rayons : le bord de l'aileron, sur-tout en approchant de la queue, est noir.

Les lignes latérales prenent naissance derriere les ouïes, & forment une courbure considérable pour gagner le milieu du poisson vers les deux tiers de sa longueur ; puis elle suit une ligne droite jusqu'à l'aileron de la queue.

L'ânus est placé aux deux cinquiemes de la longueur totale du poisson.

Quand l'aileron de la queue est étendu, il a une forme arondie, & il est lavé de noir; on y compte environ douze rayons, presque tous fourchus; les nageoires de derriere les ouïes sont assez larges & arondies; elles se prolongent jusqu'à l'aplomb de l'ânus.

Au lieu des nageoires de dessous la gorge, on voit de chaque côté, fort près de l'angle inférieur des ouïes, deux barbillons très-longs composés chacun de deux filets qui paroissent sortir d'une gaîne commune, se séparent à environ la moitié de leur longueur, & forment deux barbes dont la longueur est à peu près des deux cinquiemes de celle du poisson; mais il y a toujours un de ces filets plus court que l'autre.

Ce poisson a rarement plus d'un pied de longueur; il a le ventre moins renflé que la plupart des poissons de sa famille; cependant par la forme de son corps qui a assez de largeur, il paroît être charnu.

La consistance de sa chair approche de celle du merlan.

On trouve dans son estomac, comme dans celui des *lingues*, de petits crabes, & différentes especes de petits poissons.

LION MARIN. C'est un animal amphibie & vivipare qui se trouve vers le Cap de Bonne-Espérance, dans l'île de Juan Fernandez, & dans le détroit de Magellan. Le *lion marin* peut avoir depuis douze jusqu'à dix-huit pieds de long, & depuis dix jusqu'à quinze de circonférence. Sa peau est fort épaisse & couverte d'un poil court, de couleur tannée claire ou jaûne; la queue & les autres nageoires qui lui servent de pieds quand il est à terre, sont noirâtres ; les extrémités des nageoires ne ressemblent pas mal à des doigts palmés jusqu'à la moitié, & sont garnies d'ongles. Sa tête a une ressemblance grôssiere avec celle du lion terrestre. Ses ieux sont grôs & éfrayans, ses oreilles courtes, il a une barbe épaisse & hérissée; des dents canines très-fortes, une langue ou masse de graisse qui pese jusqu'à cinquante livres.

On tire jusqu'à quatre cents pintes d'huile de la graisse du *lion marin*, cet animal est très-sanguin. Il passe tout l'été dans la mer, & tout l'hiver sur la terre. Il se nourit d'herbes. Cet animal quoique très-vigoureux redoute les hommes, il est même susceptible d'être aprivoisé. Sa chasse ou sa pêche est facile, parce qu'il est incapable de se défendre & de s'enfuir. On peut l'approcher & le harponer en ayant soin de se garantir de ses dents.

LIPARIS. Belon dit que ce poisson se trouve dans un lac de Macédoine, vulgairement nommé *covios* : cet auteur ajoute qu'il ressemble à la sardele, à cela près qu'il est plus large, moins épais & plus court; il est très-gras, & fond en partie quand on le fait cuire sur le gril.

La tête du *liparis* ressemble à celle du hareng; ses mâchoires sont garnies d'aspérités. Les nageoires & les ailerons ressemblent & sont pacés comme aux sardines; il a aussi des dents de scie ou des aspérités sous le ventre. Les écailles ne tienent guere à la peau, qui est argentée: le goût de ce poisson est plus agréable que celui du hareng. On en sale pour les conserver, & on les enfile avec un brin de jonc pour les vendre par douzaine, parce qu'ils sont petits. C'est au printemps qu'on en fait la pêche, & c'est aussi dans cette saison qu'ils sont le plus gras; il s'en fait alors un commerce considérable.

On prend avec les *liparis* des poissons un peu plus grôs, qui leur ressemblent beaucoup; on les nomme *lestia*: ils ne sont pas aussi estimés. Ces poissons vont par troupes: les pêcheurs font du bruit avec des coquilles, des tessons de pots, même des instrumens de métal, dans la vue de les attirer; ensuite ils essaient de les enveloper avec un grand filet, & ils se portent dans l'enceinte avec de petits bateaux pour batre l'eau & les engager à donner dans le filet, qu'ils tirent ensuite sur le rivage.

LIPS ; poisson du genre des morues, connu sous ce nom en Islande.

LIS ou DREIGE ; filet composé de soixante & dix rangs de mailles de neuf ourdres au pan, ou d'un pouce en carré.

LOCHE; petit poisson dont on distingue plusieurs especes savoir la *loche d'étang*, celle de *riviere*, & celle de *mer*.

La *loche d'étang* a la figure & la couleur du goujon. Elle est plus courte, plus grôsse, moins délicate & moins saine que la *loche* de riviere.

On donne à la *loche de riviere* le nom de *franche*. Elle a la peau lisse, sans aiguillons, &

sa chair quoique gluante est plus tendre & plus saine que celle des autres. Sa couleur est jaunâtre tiquetée de noir; on pêche une grande quantité de ce poisson dans la riviere de Mare en Languedoc & dans toutes les rivieres à eaux vives.

Il y a encore une autre espece de *loche* de riviere qui a des barbillons qui lui pendent du bout des mâchoires.

La *loche de mer* est de la grôsseur du petit doigt. Elle se pêche principalement sur la côte de Gênes. C'est une espece d'aphie. *Voyez* ce mot.

On pêche ces poissons à la ligne & aux filets. On met pour apât des grillons, des vers, des grains de raisin.

LODDER; nom que les Norvégiens donnent à une espece de hareng qui ressemble beaucoup à nos éperlans. Les habitans de la Norwege & du Groenland en font des pêches considérables en mai & en juin. Ils les font sécher sur les rochers pour l'hiver.

LONTEQUE ou LONTEK; poisson commun au Croisic en Bretagne. Il a quatre pouces de long, & huit lignes de large. On n'en mange point, parce qu'il est hérissé d'arêtes; mais comme il a beaucoup de goût, on en fait de bons coulis.

LOQUÉS (harengs). Ce sont ceux qui ont été mordus ou blessés par des chiens de mer, ou des poissons voraces.

LOTE; poisson à nageoires molles & épineuses, qui se trouve dans les lacs & les rivieres de France, particuliérement dans l'Isere & la Saone.

Ce poisson a le corps long, arondi, épais & glissant comme la lamproie. Il est couvert de petites écailles de différentes couleurs, tirant sur le roux & sur le brun. Les côtés sont demi cerclés. Sa queue est faite en forme d'épée. Sa langue est rude par le bout. Il a onze dents petites & menues, droites & inégales en grandeur. Ses mâchoires sont couvertes de grandes levres enflées. Ses ieux sont ronds. Il a quatre ouies de chaque côté, dont le haut & le bas sont assez ouverts. La nageoire de l'ânus & celle du dos n'en font qu'une: celles de la poitrine sont flexibles, & d'un rouge jaûne: celles du ventre sont blanches. La longueur ordinaire de la tête est d'un pied.

La chair de ce poisson est bonne & délicate; mais on ne mange point les œufs de la *lote*, ni ceux du brochet & du barbeau, parce qu'ils purgent avec violence.

LOUP. On donne ce nom à plusieurs sortes de filets.

LOUP MARIN; amphibie qui a beaucoup de raport avec le phoque par son poil ras & toufu, par la configuration de son corps, par sa maniere de marcher, de ronfler & de gronder, & par la facilité avec laquelle on le fait mouvoir en le frapant sur les naseaux.

La chair du *loup marin* est de mauvais goût, & se fond presque toute en huile; cependant les Indiens de Chiloé en font sécher la chair pour s'en nourir. Les *loups marins* du Nord ont la taille d'un grôs mâtin; ceux du Pérou ont deux pieds de long: on les pêche assez aisément, & les Américains emploient leur peau à faire des ballons pleins d'air qui leur servent de canots. On a donné le nom de *loup marin* au lubin. *Voyez* ce dernier mot.

Enfin on a appelé *loup marin* un poisson à nageoires molles & sans écailles, qui est d'une grande voracité: sa tête est grande & serrée en forme de poignard, & ses dents paroissent aussi fortes que celles d'un chat de six mois. On pêche ce poisson en Angleterre, dans le duché d'York & dans le Northumberland.

LOUTRE MARINE ou CASTOR DE MER. Suivant Steller, cet animal a le poil du castor ordinaire; il est de la grôsseur du chat de mer, & la figure du veau marin, & la tête faite comme celle de l'ours. Cet animal est assez doux; il paroît être une espece de phoque.

LOUVE. On donne ce nom aux verveux, principalement à ceux qui ont plusieurs ouvertures à chaque bout. Ceux qui sont garnis d'ailes, sont appelés *rafles*.

LUBIN; excellent poisson qu'on trouve dans la mer, dans les étangs salés, & à l'embouchure de nos rivieres; il a toujours la gueule ouverte, & sa voracité fait qu'il donne aisément dans les piéges qu'on lui tend.

Cet animal a quelque ressemblance par le corps au saumon: les petites dents dont sa mâchoire est fournie, font qu'il ne peut dévorer beaucoup de poissons; il se nourit aussi de petits crustacés, & même d'algue: mal-gré son avidité, il ne prend point ces petites chevrettes qui ont une corne sur la tête, parce qu'elle lui piqueroit le palais.

La chair du *lubin* nourit peu; il y en a dans l'île de Cayenne, dont le goût est exquis. Lorf-

que les pêcheurs veulent saisir ce poisson, il a l'adresse d'enfoncer sa queue dans le gravier, afin que le filet coule par-dessus son corps.

LUNE DE MER ou ROND DE MER. C'est un poisson plat, d'une forme presque orbiculaire; il a dix-huit à vingt pouces depuis la tête jusqu'à la queue, douze pouces de largeur, & deux ou trois d'épaisseur. Il seroit presque oval sans sa queue. Sa peau est d'un blanc argenté & reluisante. Sa gueule est petite & garnie de deux rangées de dents. Il a le front large & ridé; les ieux ronds, grands & fort rouges. Ses deux nageoires sont grandes, & commencent à côté des ouïes. Sa chair est blanche, ferme, grasse, nourissante & de bon goût.

LUZIN; menu cordage formé de deux fils simplement retors, & non pas commis comme le bitord.



MACHORAN; poisson singulier qu'on pêche sur la côte du Pérou près d'Arica. Il est long d'un pied & demi, & large de quatre pouces. Il a des écailles brunes presqu'imperceptibles. Sa peau est fine, & sa chair est blanche; son ventre est plat, sa tête assez grôsse. Il a proche la tête une arête taillée en forme de scie dont les dents sont inclinées du côté du corps. Cette arête a la même longueur & les mêmes mouvemens que ses nageoires. Lorsque ce poisson se sent ataqué, il dresse ses arêtes, & tâche de faire à son ennemi des piqûres qu'on dit venimeuses. Ce poisson a sur les deux côtés de sa tête des especes de barbes semblables à celles du barbillon & du chat. Le *machoran* est encore fort commun aux îles Saint Vincent, du Cap Vert, de France, de Bourbon & à la côte d'Or.

MADRAGUE; on donne en général ce nom à de très-grandes pêcheries qu'on établit dans la Méditerranée. On peut les regarder comme des parcs immenses établis en pleine eau, circonscrits par une vaste enceinte de filets qui s'étendent jusqu'à la côte, & dans lesquels les pêcheurs forcent les poissons de se réfugier.

La fameuse pêcherie des côtes de Provence où l'on prend le thon, se nomme particuliérement *Madrague*. Les préparatifs considérables qu'elle exige, l'appareil imposant qu'elle offre en spectacle entraînent de fortes dépenses qui sont bientôt compensées par les profits qu'elle procure. C'est dans les beaux jours des mois d'août & de septembre que cette pêche a lieu. Elle attire un concours prodigieux de persones des deux sexes qui vienent jouir de cette pêche abondante & presque miraculeuse; car il n'est pas rare de pêcher deux mille thons en un jour, & d'en prendre qui pesent jusqu'à 120 livres & plus. La *madrague* fut la plus brillante comme la plus singuliere des fêtes que Marseille donna en 1702 aux petits-fils de Louis XIV. En effet, qu'on se figure tous les environs de la côte couverts de barques ornées où les ris, les jeux & les chants de la gaité provençale contribuent autant au succès de la pêche en éfrayant le poisson, qu'ils donnent d'amusement aux spectateurs joyeux.

Quant aux détails de la pêche, *voyez* l'article THON.

MAIGRE ou POISSON ROYAL. Les Anglois du Cap-Corse regardent le *maigre* comme le poisson le plus délicat de la Côte-d'Or; on dit qu'ils donnent le nom de *sesser* aux petits, réservant pour les grôs le nom de *maigre*. Il paroît donc que notre *maigre* est le *peis-rey* ou le *poisson royal* de Languedoc.

On pêche à Narbone un grôs poisson qu'on nomme *dains*, & qui, d'après les notices qu'on a pu se procurer est notre *maigre*, non seulement à cause de sa grôsse taille, mais encore parce qu'on le regarde comme un fort bon *poisson*. Ce *poisson* est d'une force extraordinaire, car souvent quand il est en vie dans une barque il renverse d'un coup de queue un matelot. Pour prévenir cet accident, & éviter qu'il ne déchire les filets, les pêcheurs les assoment avant de les tirer à bord. Ces *poissons* peuvent à leur volonté coucher tous les rayons des ailerons vers l'arriere, où ils se logent dans une goutiere, de sorte qu'on ne les aperçoit presque plus: il faut pour reconoître leur forme, les relever avec une pointe. La chair du *maigre* est blanche, tendre, délicate. Ce *poisson* est estimé; la hure est surtout regardée comme un excellent manger. Les *maigres* sont de passage: & de plus il est rare qu'ils restent un temps un peu considérable dans un même parage.

On en prend peu dans le mois d'avril: c'est dans les mois de mai, juin & juillet qu'ils vienent par bandes, & c'est dans cette saison qu'on en fait la pêche dans le Pertuis entre l'île de Rhé & la riviere de Saint Benoît, où on va les chercher sous l'eau jusqu'à dix & douze brasses. On assure qu'il reste de ces *poissons* jusqu'à la fin d'août, mais qu'alors on y en prend peu, parce qu'étant éfarouchés, à ce qu'on prétend, par les pêcheurs ils se séparent, & n'étant plus rassemblés il est fort difficile de les rencontrer: car quand ces *poissons* sont rassemblés en troupe, ils avertissent du lieu où il faut les aller chercher par un mugissement plus fort que celui des grondins, & qui se fait entendre d'assez loin. Il est arivé que trois pêcheurs dans une barque étant guidés par ce bruit, ont pris vingt *maigres* d'un seul coup de filet; mais cela est fort rare sur-tout depuis plusieurs années que ces *poissons* ont abandoné les côtes d'Aunis pour aller peupler

la mer de Biscaie, éloignée d'une centaine de lieues des côtes du Poitou.

On en prend d'assez grôs à Barcelone & en Catalogne avec l'espece de tramail qui sert pour les bastudes. On dit qu'on ne prend à Marennes que de petits *maigres* qu'on y nomme *maigreaux*, & que les pêcheurs de Saint Palais, amirauté de Marennes, se servent pour les prendre d'une chaloupe & d'une espece de fole ou de manet dont les mailles ont une ouverture proportionée à la grôsseur du *poisson*, pour qu'une partie se maillent. Ces filets ont trente ou quarante brasses de longueur sur trois de chûte, & sont lestés & flotés; ils sont faits de bons grôs fils retors. Les pêcheurs prenent des bordées sous voile ou à la rame, prêtant la plus grande attention pour entendre le bruit que font les *poissons* qui, suivant eux, est assez considérable pour être entendu lors même que les *poissons* font à vingt brasses sous l'eau ; guidés par ce bruit ils tendent leurs filets, faisant en sorte de croiser la marée. Le bout forain du filet auquel est ataché une bouée, est entraîné par le courant de l'eau, & ils dirigent sur cette bouée la marche du bateau, dans lequel ils conservent une manœuvre atachée au bout du filet opposé à la bouée. Aussi-tôt qu'ils s'aperçoivent qu'un poisson a donné dans le filet, ils le relevent, & assoment le poisson au sortir de l'eau.

On voit dans un mémoire de Royan, que les pêcheurs s'étant portés au large dans leur chaloupe mettent de temps en temps l'oreille sur les bords de la chaloupe pour essayer d'entendre le chant des *maigres*, & ils prétendent que l'arivée de ce *poisson* annonce celle des sardines. Les *maigres* sont rares sur les côtes de Normandie & de Picardie: il n'arive guere qu'on y en voie rassemblés en troupe.

Comme il n'est pas possible de détailler toutes les différentes méthodes que suivent les pêcheurs pour prendre ce *poisson* dans les différens parages, on se bornera à raporter ce que pratiquent ceux d'Olone; ils prenent des *maigres* depuis le mois de mai jusqu'en octobre, avec des filets dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en carré. Une chaloupe du port de quatre toneaux, armée de huit hommes d'équipage se porte à deux lieues au large avec environ six cents quarante brasses de ces filets: ils les tendent sédentaires sur vingt-deux brasses d'eau, & ils les relevent tous les deux jours. Ils n'emploient aucun apât pour atirer le *poisson*: mais ils comptent produire cet effet avec un siflet qui, suivant eux, a, à l'égard de ces *poissons*, le même succès que les apaux pour les cailles. Les nuits obscures & calmes sont les plus avantageusses pour cette pêche. En plusieurs endroits on pêche les *maigres* avec les saines à la traîne: les uns & les autres portent leurs *poissons* aux marchés les plus voisins.

MAILLADE ou TRÉMAILLADE. C'est ainsi qu'on appele sur la Méditerranée les filets que dans l'Océan on nomme *trameaux*.

MALACOMONOPTÉRYGIENS; nom qu'on donne aux poissons qui n'ont qu'un seul aileron mou sur le dos.

MALACOPTÉRYGIENS. On appele ainsi les poissons dont les ailerons & nageoires sont souples, plians & point piquans.

MALARMAT. Belon a cru apercevoir dans la forme du *malarmat* celle du poisson que les anciens ont nommé *lyra*, parce qu'on avoit cru lui trouver quelque raport avec la lyre, instrument de musique.

Ce poisson est presque blanc sous le ventre ; son corps est d'un beau rouge, mais cette couleur se dissipe peu de temps après qu'il a été tiré de l'eau. Quoi qu'il en soit, cette couleur rouge, sa grandeur, la position de ses ieux, celle des nageoires de derriere les ouïes & de dessous la gorge, ont engagé les auteurs à le mettre au nombre des rougets-grondins: il a de plus, ainsi que les poissons de cette famille, des barbillons à l'articulation des nageoires branchiales: mais au lieu que tous les rougets-grondins en ont constament trois de chaque côté, le *malarmat* n'en a que deux.

Le corps du *malarmat* va assez réguliérement en diminuant depuis les ouïes jusqu'à la queue, mais au lieu d'être rond comme aux grondins, son corps est à huit pans: chaque face est bordée de raies saillantes formées par des crochets piquans qui font partie des écailles: aux grondins les écailles sont si petites & si minces, qu'on seroit tenté de croire qu'ils n'en ont point, bien différentes de celles du *malarmat*, qui sont fortes, épaisses & dures. Ce poisson est fort rare & presqu'inconnu sur les côtes de l'Océan & dans le canal de la Manche: mais il est commun aux côtes d'Espagne & de Provence, où l'on en prend dans les grands fonds, principalement avec le filet de la tartane. Comme ce poisson est fort vif, & se meut avec beaucoup de facilité, il lui arive souvent d'endomager son envelope écailleuse, & particuliérement ses cornes.

MALESTRAN; sardines qu'on met en saumure dans une grande baille, pour les paquer ensuite dans des barils.

MANCHE, filet en forme de tuyau conique, large à l'entrée, & qui s'étrécit jusqu'à son extrémité qu'on ferme de différentes manieres.

MANET ; filet en nappe simple, dont les mailles sont proportionées à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre; ainsi elles sont plus serrées pour les sardines que pour les harengs ; & pour les harengs que pour les maquereaux. Ceux pour prendre les mulets ont les ailes encore plus larges : car il faut que la tête du poisson entre dans la maille, & qu'il soit retenu par les ouïes. Les *manets* se tendent en ravoir : on en garnit des parcs, on en tend en pleine eau, pierrés & flotés.

MANIGUIERE ; pêcherie formée de filets tendus sur des pieux qui aboutissent à des manches où entrent les anguilles.

MANIOLE ; grande truble dont on se sert dans l'Adour près Bayone, dans un petit bateau, pour prendre de petits poissons ; on s'en sert aussi dans le port de Brest pour prendre des merlans bâtards. Quelquefois la *maniole* n'a pas de manche, & est suspendue à un cordage.

MANNE DES POISSONS ; papillon dont les poissons sont fort friands & qui sert à faire des apâts.

MAQUEREAU ou AURIOL ou HORREAU ; poisson fort connu & fort recherché. Il est long d'environ un pied ; son corps est rond, charnu, épais, sans écailles. Il a le museau pointu ainsi que la queue. L'ouverture de sa bouche est assez grande. La mâchoire de dessous entre dans celle de dessus & se ferme comme une boîte. Ses dents sont fort petites. Ses ieux sont grands & dorés. La peau de son dos dans l'eau est d'une couleur jaûne de soufre : quand le poisson est mort elle est verte, bleuâtre & argentine au ventre & sur les côtés. Son dos est marqué de plusieurs traits noirs en travers. Proche l'ânus il a une petite nageoire, sur le dos une pareille & plusieurs autres plus petites encore d'espace en espace. Il a une autre nageoire au commencement du dos, deux autres aux ouies & deux au dessus. Les *maquereaux* de l'Océan sont plus grands que ceux de la Méditerranée. La chair de ce poisson est grasse, compacte, sans arêtes, de bon suc, & nourissante.

Les *maquereaux* sont de l'espece de poissons qui font annuélement la grande route, & semblent, ainsi que les harengs, s'offrir à la plupart des peuples de l'Europe.

La pêche de ce poisson se fait ordinairement la nuit, elle est plus abondante que pendant le jour.

Le *maquereau* des Indes a des couleurs vives, une ligne autour du ventre & une autre qui lui prend depuis la tête jusqu'aux ieux. On lit dans les *transactions philosophiques*, que le *maquereau* jete un éclat étincelant dans l'eau, & que si on y met un assaisonement de sel & d'herbes odoriférantes, l'eau devient plus brillante, & semble refléter de la lumiere & du feu lorsqu'on l'agite ; mais quand le poisson se corrompt, ce phosphore s'éteint & disparoît.

MARCHAIS ; on donne ce nom aux harengs rétablis de la maladie qu'ils éprouvent dans le temps de la fraie.

MARSAIQUE ; filet qu'on tend par fond & sédentaire sur le bord de la mer.

MARSOUIN ; espece de baleine dont la tête a la forme d'un museau de cochon & la queue est taillée en faucille. *Voyez* à l'article BALEINE.

MARTEAU ; cet animal vorace est une espece de chien de mer. Sa tête plate & difforme s'étend des deux côtés comme celle d'un marteau. Ses ieux, placés aux deux extrémités, sont ronds, grands, rouges, étincelans & menaçans. Sa large gueule est armée de plusieurs rangées de dents fort tranchantes. Son corps est rond & se termine par une grôsse queue. Sa peau est très-épaisse, sans écailles, marquée de taches, dure & rude comme celle du requin ; mais d'un grain plus fin. Ses nageoires sont grandes, *fortes*, cartilagineuses. Ce monstre marin s'élance sur sa proie avec rapidité. Cependant mal-gré sa vitesse & sa force, les Negres osent l'ataquer, & le tuent avec beaucoup d'adresse. On voit des *marteaux* de la grandeur des cétacées. Il n'est pas rare d'en prendre dans la Méditerranée. Sa chair est dure & d'un mauvais goût.

MAXON. Ce poisson est une espece de *muge*. Sa chair est gluante ; ses levres & le bord de ses ouies sont rougeâtres. On le pêche en Provence, & sur la côte des Gênes.

MÉEAREL. Ce poisson a le corps brun, marqué de taches faites en formes de losanges. Il mue comme le serpent, la partie antérieure du corps est mince ; celle de derriere est du double plus épaisse. Son museau est long & presque toujours entr'ouvert ; ses dents sont très-pointues. Cette espece de poisson se retire entre les rochers où il s'engraisse. Il est très-bon à manger. On dit que ceux qui le tuent éprouvent aussi-tôt un sentiment de stupeur & d'assoupissement, mais qui ne dure pas.

MÉLANDRE, MÉLANDRIN, ou PETIT SARGO NOIR. Le *mélandre* qu'on prend dans la Méditerranée, est un petit poisson noir, vilain & sale, qui ressemble assez par la forme au sargo, mais qui est plus petit, & proportionéle-

vient à sa taille plus épais. Il est de couleur violete autour de la tête. Son corps tire au noir ; au lieu que le sargo a l'aileron de la queue fourchu, celui-ci l'a coupée carrément.

MÉLETE ; poisson de la Côte-d'or en Afrique & de la Suede, dont on distingue deux especes, l'une grande & l'autre petite. La chair de la petite espece est très-grasse & agréable, soit marinée comme le thon, soit desséchée comme les harengs rouges de Hambourg. Les Hollandois en font des provisions.

Méleте ; autre poisson assez commun dans la Méditerranée, plus petit que la sardine à qui il ressemble beaucoup ; cependant, proportionélement à sa longueur, il est plus large.

Quand il y a quelque temps que ce poisson a été tiré de l'eau, son dos est brun ; cette couleur qui s'étend de toute la longueur du poisson, tranche net sur le reste du corps, qui a une couleur d'argent si vive, qu'on croiroit que ce seroit de l'argent bruni ; la peau est aussi argentée, & les écailles qui s'en détachent aisément sont petites, elles ont quelques reflets colorés, qu'on peut comparer à la nacre ; la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure. La largeur verticale du poisson vis-à-vis des ieux est de cinq lignes ; vis-à-vis le derriere de l'opercule des ouïes, de six lignes ; à la naissance de l'aileron du dos, de sept lignes & demie ; & à la naissance de l'aileron de la queue, de trois lignes & demie. Elle a de petites dents sous le ventre comme les sardines ; la chair de ce petit poisson est blanche, très-délicate, de bon goût, pas néanmoins aussi relevée que celle des sardines. Sa chair est huileuse ; elle ne supporte pas le sel, & se corrompt aisément.

On pêche ces petits poissons au bord de la mer & dans les étangs salés, dans la même saison que les sardines, c'est-à-dire, principalement dans les mois d'août & de septembre ; quelquefois on en prend beaucoup à la Saint Michel, lorsque les pluies ont troublé les eaux ; car cette circonstance paroît avantageuse pour les prendre.

MENDOLE ; petit poisson de mer écailleux, marqué à chaque côté d'une tache presque ronde, noire, ou azurée, ou jaûne. Il est blanc en hiver & dans le printemps ; mais en été il est quelquefois varié par tout le corps de beaucoup de couleurs différentes. Il y en a de petits ou gros comme le doigt, & d'autres comme des harengs. Ce poisson a le museau pointu, les ieux petits, la prunelle noire, l'iris rouge, la tête plate, les dents menues. La chair du *mendole* est agréable & de bon suc. On la conserve souvent dans la saumure.

MENISE ou MENUISE, MESLIS BLANCHE, BLANCHAILLE, NORRIN, ALVIN, APHIE, SAUMONELE ; tous noms que l'on donne à un amas de petits poissons de différentes especes, qui se trouvent dans les filets quand on traîne des saines fort épaisses, ou qu'on tend dans des courans des filets à manche dont les mailles sont petites. Ailleurs on les nomme *aillets*, parce que les pêcheurs aux haims qui s'en servent pour amorcer, les broquent par les ieux.

MERLAN ; poisson estimé & fort commun sur la plupart des côtes de l'Océan. Le *merlan* a depuis six ou huit pouces de longueur jusqu'à quinze ou dix-huit. Il est rare d'en prendre de vingt à vingt-quatre pouces. Depuis le bout du museau jusqu'à l'extrémité de l'aileron de la queue, il a quatre fois la longueur de la tête. Il est un peu aplati, principalement depuis l'ânus jusqu'aux ouïes, & à cet endroit il est presque moitié moins épais que large ; mais depuis l'ânus jusqu'à la queue, son corps est moins aplati, & devient menu.

Ce poisson a tous les caracteres des morues, puisqu'il est rond, à arêtes & à écailles ; il a trois ailerons sur le dos, deux sous le ventre derriere l'ânus, quatre nageoires, une derriere chaque ouïe & deux sous la gorge.

Quand le premier aileron du dos est relevé, il forme à peu près un triangle latéral, & est composé de dix ou douze rayons ; le second, qui est fort détaché du premier, forme un triangle, dont deux des côtés sont beaucoup plus longs que le troisieme, qui est du côté de la tête. On y compte à peu près vingt rayons ; le troisieme aileron, qui est moins élevé que les deux autres, paroît avoir un plus grand nombre de rayons. À l'égard des deux ailerons du ventre, celui qui est le plus près de l'ânus est fort long, & formé d'une vingtaine de rayons. Celui qui est plus vers la queue, est le plus petit de tous, & assez souvent il est marqué de taches brunes.

Les nageoires de derriere les ouïes sont grises & formées de dix-neuf rayons : communément à l'articulation de cette nageoire, il y a une tache brune ou noire.

La couleur d'un *merlan* bien frais & de bonne taille, est en général d'un blanc brillant ; mais vers le dos il a une teinte olivâtre plus ou moins claire, ou tirant tantôt sur le bleu, & tantôt sur le roux, avec des reflets comme de cuivre jaûne clair. Son ventre est blanc, mais pas bien net, étant argenté par endroits. Ceci n'est pas applicable à tous les *merlans* ; car suivant les fonds où on les pêche, ils ont des couleurs assez différentes les uns des autres. Ce sont peut-être ces petites différences de couleur qui font

qu'à Brest on distingue les *merlans* blancs des roux.

Les écailles sont petites, minces, arondies, & elles sont atachées à une peau fine.

On aperçoit de chaque côté une ligne qui part du haut des ouïes, descend en faisant une courbe plus ou moins grande jusque vers l'aplomb de l'ânus, & ensuite se prolonge droit jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, divisant en deux la hauteur du poisson.

La tête & le corps sont un peu comprimés sur les côtés; le devant de la tête s'afaisse quand la bouche est fermée : alors elle a la forme d'un coin : il n'a point de barbillon au menton.

On aperçoit, comme aux autres poissons du même genre, deux trous entre l'extrémité du museau & les ieux.

La mâchoire supérieure excede un peu l'inférieure, comme dans la morue fraîche. À l'intérieur de cette mâchoire sont quantité de petites dents; à la partie intérieure du palais, on trouve deux os rudes, & plus bas il y en a encore un qui est pareillement chargé d'aspérités. L'œil peu animé est grand & couvert, comme dans les autres poissons de son genre, d'une membrane mince & transparente.

À Dunkerque, le *merlan* est un des principaux objets de pêche pendant les mois de décembre, janvier & février; on en prend cependant à la ligne pendant toute l'année, & avec des filets depuis le mois de mars jusqu'en septembre; mais il n'est pas toujours également bon. Celui qu'on prend dans la saison du hareng est gras, & a la chair ferme; il commence à avoir des œufs & de la laite vers la fin d'octobre, ce qui augmente jusqu'au mois de février; vers la fin de ce mois, il devient maigre & alongé. Sa chair est molle, & diminue à la cuisson. Quand la saison du frai est passée, on en prend de petits qui sont assez bons, & la vraie saison recomence en octobre jusqu'en février.

Les Dieppois font la pêche du *merlan* avec ce qu'ils appelent leurs *petites cordes*; chaque piece de ces petites cordes a soixante quatre brasses de longueur, & est lestée de quatre ou cinq cailloux qui pesent chacun une livre. On atache communément de brasse en brasse une empile d'une brasse de longueur qui porte un haim amorcé d'un pitot ou d'un morceau de hareng. Quelques-uns multiplient les haims, en sorte qu'ils en mettent quelquefois cent cinquante dans la longueur de soixante-quatre brasses; mais alors il faut faire les empiles moins longues. C'est assez l'usage des pêcheurs de Saint-Valeri & de Fécamp. Chaque bateau qui va à la pêche des *merlans*, met à la mer une trentaine de ces pieces de petites cordes qui sont garnies de quatre mille cinq cents haims.

Comme les *merlans* se tienent volontiers au fond de l'eau, les pêcheurs de haute Normandie, particuliérement aux environs du Havre, pêchent avec ce qu'ils nomment le *libouret* ou la *balle*. Quelques-uns amorcent avec des crabes; le hareng est préférable, & un suffit pour amorcer huit ou dix de ces petits haims; mais, dans la bonne saison, le *merlan*, mord à toute sorte d'apâts.

Sur la côte de Caen, à Amelles, Langrunne, S. Aubin, &c., on pêche de grôs *merlans* depuis la Toussaints jusqu'à Pâques, & même toute l'année, avec ce qu'ils appelent des *apels* ou *apelêts*, qui different peu des petites cordes de la Manche. Les hameçons sont de brasse en brasse; on les releve toutes les deux ou trois heures.

Les pêcheurs de la Hogue prenent pour maîtresse corde de leurs tessures, de plus grôsses cordes que les pêcheurs de la haute Normandie, & ils amorcent avec des vers qu'ils nomment *gravete*.

Il y a de plus quelques pêcheries aux environs de la Hogue, dans lesquelles il se trouve des *merlans* avec les autres poissons : mais en général la pêche du *merlan* n'est pas fort abondante sur cette côte.

Les pêcheurs de l'*Île-Dieu* vont chercher les *merlans* à deux ou trois lieues au large, se mettant un maître, deux matelots & un mousse dans des bateaux de trois à quatre toneaux : ils pêchent avec des lignes amorcées avec de petits poissons.

Les pêcheurs du bas Poitou pêchent des *merlans* dans les baies de Bourgneuf, de Bouin & de Noirmoutier, avec des especes de dreiges longues de cinq brasses, hautes de quatre & dont les mailles ont un pouce & demi d'ouverture en carré. Ils se mettent dans des bateaux de huit à dix toneaux qui ne sont point pontés. Leur équipage ne consiste qu'en un maître & un matelot, qui ont chacun un tiers du produit de la pêche; le propriétaire du bateau ayant l'autre tiers.

Les plus grôs *merlans* qu'on prend sur les côtes d'Olonne ont dix-huit à vingt pouces de longueur; mais les plus communs ont un pied. Ce poisson se tient sur les fonds rouges, au large des rochers, depuis le mois de novembre jusqu'en septembre; alors il se porte sur les fonds de

de roche jusqu'au mois de novembre : ce qui oblige de les prendre à la ligne, & c'est la saison où ce poisson est le meilleur & le plus abondant.

On a remarqué que quand il fait un peu de gelée blanche, le *merlan* mord plus volontiers aux haims qu'on amorce avec des vers. Le reste de l'année, on le pêche plus avec des dreiges qu'avec les haims.

Les pêcheurs d'Oleron, pendant le mois de mars, avril & mai, prenent les *merlans* avec les courtines. En novembre & dans les mois suivans jusqu'en mars, il s'en trouve dans les écluses.

Les Gascons, vis-à-vis la pointe de Buch, prenent des *merlans* à la pêche du peugne.

Il se trouve aussi des *merlans* dans les manets qu'on tend pour prendre les maquereaux & les harengs. Quoique ce poisson soit fort délicat, il soufre très-bien le transport; & pour peu que l'air soit frais & sec, on en mange de très-bon à Paris.

MERLIN ; menu cordage formé de trois fils commis ensemble : il est meilleur que le bitord & que le luzin.

MERLU ou MERLUCHE ; poisson de la famille des morues. On en prend de fort grands, sur-tout dans l'Océan : mais on en prend un bien plus grand nombre de petits.

Ce poisson a la tête assez large, mais aplatie, & qui finit un peu en pointe.

L'ouverture de la bouche est grande : la mâchoire d'en-bas est un peu plus longue que celle d'en-haut, elle n'a point de barbillon. Elles sont l'une & l'autre garnies de dents, dont un rang qui sont rangées comme celles d'un peigne, sont immobiles, & ensuite un rang de dents mobiles : les unes & les autres sont un peu crochues. Au haut du palais est un cartilage en croissant garni de dents, dont celles du bord sont immobiles, & celles du milieu mobiles.

Les ieux sont grands, l'iris est jaûne couleur d'or : cet organe est couvert d'une membrane transparente.

Ce poisson a deux ailerons sur le dos : un petit, qui a trois pouces de large à son atache au corps, est formé de neuf ou dix rayons : le plus long rayon a deux pouces dix lignes de longueur, les autres vont en diminuant, de sorte que celui du côté est très-court.

Le second aileron commence au dessus de l'ânus, & se prolonge fort près de la naissance de l'aileron de la queue : il est formé d'environ trente-huit rayons à peu près égaux jusqu'au vingt cinquieme : la longueur du plus long est de deux pouces.

L'aileron du ventre commence derriere l'ânus, il est placé exactement au dessous du grand ailleron du dos : il a le même nombre de rayons, & lui est semblable, avec cette seule différence, que le premier rayon est un peu moins long que ceux qui le suivent.

Les rayons des ailerons dont nous venons de parler, sont liés par une membrane très-mince, qui se déchire aisément, ce qui peut induire en erreur sur le nombre des ailerons tant du dos que du ventre.

Les écailles de ce poisson sont petites & minces, d'une couleur cendrée du côté du dos & de la tête, & sont blanchâtres en approchant du ventre, ayant des reflets argentins : mais ces couleurs changent peu de temps après que le poisson est mort.

On dit que sur les côtes de Narbone, ces poissons ont le dos gris-de-souris, & la tête ainsi que les nageoires plus brunes, mais que le ventre est blanc sale.

La ligne latérale part de l'angle supérieur des opercules des ouïes, & va presqu'en ligne droite aboutir au milieu de la queue.

La chair du *merlu* est fort tendre, même quelquefois molasse & comme pâteuse; néanmoins, quand on prend ce poisson en bonne saison sur les fonds de roche & de gravier, & qu'il est frais, sa chair est de bon goût. Il n'en est pas de même quand on le pêche sur les fonds de vase, & lorsqu'il a été gardé un peu long-temps : malheureusement, il ne se trouve pas fréquemment sur les fonds durs, ce qui fait que ce poisson n'est pas généralement estimé; néanmoins les Basques, les Catalans & les Espagnols en font cas lorsqu'il est frais : mais il s'en faut bien que ce goût soit général. Peut-être les fonds près les côtes d'Espagne sont-ils plus favorables que d'autres à la qualité de ce poisson.

Quoiqu'on prene des *merlus* toute l'année, ils sont plus abondans & meilleurs depuis la mi-avril jusqu'au mois de juillet, que dans le reste de l'année, & il est probable que dans certaines saisons ils se retirent dans les grands fonds.

Comme ce poisson est très-vorace, on en prend avec des haims qu'on amorce avec des sardines, des lançons, d'autres petits poissons ou avec des vers, même avec quelques especes de poissons

du genre des seiches. Dans le département de Brest, la pêche des *merlus* se fait avec des bateaux du port de deux jusqu'à cinq toneaux montés par cinq ou sept hommes; leur grément ordinaire est de deux mâts & deux voiles carrées; ils pêchent avec des haims, & tous les pêcheurs sont à la part.

La plus grande pêche du *merlu* se fait en Bretagne, à Audierne, Penmarck & à l'île des Saints. On y emploie de grands bateaux, dont l'équipage est de neuf à dix hommes; ils pêchent ordinairement pendant la nuit à trois ou quatre lieues au large, les uns avec des haims, comme la morue, les autres avec des tramaux.

Ces bateaux sont les mêmes que ceux qui servent pour la pêche des sardines, construits comme les biscayenes.

Pendant la pêche, deux hommes nagent continuëlement, & se relevent toutes les heures. Si le bateau restoit immobile, ils ne prendroient presque rien. Les lignes sont un fil de caret, à l'extrémité duquel est un plomb & un haim amorcé comme nous l'avons dit, & ils vont chercher leur poisson jusqu'à trente brasses de profondeur.

Les Olonois vont à deux ou trois lieues en mer faire cette pêche avec leurs dragues, dont les mailles du filet ont un pouce & demi d'ouverture en carré; leur saison est depuis le mois de novembre jusqu'à celui de mai.

En Provence, on prend les *merlus* avec le boulier, la tartane ou le filet qu'on nomme *bastude*, ou encore avec le palangrier.

On vend ce poisson frais le plus que l'on peut; c'est pourquoi on en transporte dans les bourgs & villages qui ne sont point au bord de la mer. Mais quand la pêche de ce poisson donne abondament en Bretagne, on en fait sécher & on en sale, comme les lieux, qu'on transporte à Bourdeaux, à la Rochelle & ailleurs.

On sale le *merlu* à peu près comme la morue; on tranche la tête, on l'ouvre ensuite depuis le cou jusqu'à l'ânus, on le vide & on nétoie bien le ventre; on ôte l'arête jusqu'à l'ânus, ou bien pour le préparer à plat, on l'ouvre d'un bout à l'autre, & on emporte presque toute l'arête.

De quelque façon que le poisson ait été tranché, on le sale; pour cela, on en fait un tas têtes contre queues, & on met beaucoup de grôs sel entre tous les lits de poisson. Quand il a resté une ou deux fois vingt-quatres heures dans les sels, on défait les tas, & on lave les poissons dans de l'eau de mer. À mesure qu'ils sont bien lavés, on réforme de nouveaux tas, pour que le poisson s'égoute de l'eau du lavage pendant trois ou quatre jours: ensuite on l'étend sur le galet ou sur des pierres pour le faire sécher au soleil; mais on a soin de le retourner toutes les quatre ou cinq heures, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, ce qui dure ordinairement huit jours; alors on le serre dans des magasins secs, jusqu'à ce que des marchands vienent l'acheter. Ainsi ce poisson est préparé à peu près comme la morue seche de Terre Neuve, & c'est ce qu'on doit véritablement nommer de la *merluche*, qui, quand elle est bien préparée, approche un peu de la bonté de la morue seche. Les pêcheurs Terre-Neuvriers en préparent, sur-tout quand la morue ne donne pas abondament: mais au retour cette *merluche* est vendue avec le rebut.

Cette salaison ne décheoit point dans les magasins: au contraire, lorsque le poisson a été bien séché, il y augmente de poids. On le vend par paquets du poids environ de 200 livres.

MÉROU; poisson qu'on pouroit regarder comme une perche de mer. Ce poisson qu'on pêche auprès de Baïone à la ligne & au filet, a le corps presque demi-plat; sa tête est comprimée en dessus; ses ieux sont grands, ainsi que sa gueule; la mâchoire inférieure se releve vers la supérieure; ses dents sont petites, terminées en pointes, recourbées vers le dedans de la gueule, & placées sans ordre; le palais est garni de petites dents distribuées par trois bandes distinctes; il y en a aussi au fond de la gueule: les opercules des ouïes sont formées par quatre plaques osseuses. Sur le dos est un grand aileron qui a vingt-trois rayons, dont onze sont pointus. *Les nageoires branchiales* sont placées au bord des opercules, & fort bas; leurs rayons sont rameux. Les nageoires du ventre, ont chacune six rayons, dont le premier est grôs & pointu. L'aileron de derriere l'ânus a treize rayons, dont trois sont pointus; l'aileron de la queue est coupé carrément, & composé de seize rayons rameux. La tête & le dos jusqu'à la *ligne* latérale, sont de couleur brune qui s'éclaircit en approchant du ventre, qui est blanc & argenté; au bord des opercules des ouïes, on aperçoit des taches blanches & argentées. On prend de ces poissons qui ont plus de vingt-trois pouces de longueur sur sept pouces & demi de largeur verticale; il est estimé un des meilleurs poissons de cette côte.

MEULENARD ou MEûNIER. C'est un petit poisson qu'on pêche à Dunkerque, dans la rade, même dans le port. Ce poisson est fort blanc, ce qui le fait nommer *meûnier* ou *meulenaert* en flamand. Comme il est très-délicat, on ne peut le transporter, mais il est très-estimé dans les ports de mer & aux environs: on le pêche avec des haims, & les petites cordes la plupart tendues sur palots.

Comme il se corrompt très-promptement, à mesure qu'on le détache des haims, on le met dans des seaux remplis d'eau de mer, pour le vendre en vie.

MEULETE; nom que des pêcheurs donnent à l'estomac des morues.

MEUSE (morue de); grôs cabillaud très-délicat & très-estimé, qui se pêche à l'embouchure de la Meuse.

MILAN-MARIN; poisson de mer volant à nageoires épineuses. Il a la tête large, carrée, osseuse, serrée entre les deux ieux, le corps rond & long, d'un pied & demi; il est couvert d'écailles fort dures, âpres, & disposées depuis la tête jusqu'à la queue en lignes paralleles: le dos est de couleur noirâtre. Ses ailes ne sont autre chose que des nageoires qu'il approche des ouïes, & qui s'étendent jusqu'à sa queue; il en a deux de chaque côté. La couleur en est olivâtre; mais les bords sont ornés de taches rondes, bleuâtres, tirant sur le blanc. Par le moyen de ses ailes à rayons, ce poisson s'éleve au dessus de l'eau comme un jet de pierre, & il peut voler ainsi par élans, tant que ses ailes sont humides; dès qu'elles sechent, il retombe. Par-là, il évite souvent de devenir la proie des dorades ses ennemies qui le poursuivent.

Il y en a une autre espece qui est armée de deux grandes, & fortes épines qui lui servent de défenses. Le palais de ce poisson a l'éclat d'un charbon enflamé.

MILLE-CANTONS; nom que l'on donne à de très-petites perches, qui n'ont pas encore fait leur acroissement, & qui se prenent au mois de juillet dans le lac de Genêve & dans celui de Neuchâtel ou d'Yverdon. C'est un mets fort délicat. C'est ce qu'on nomme de la *monté* à Caen, de la *sotteville* à Rouen.

MIROIR; sorte de pêche qui se fait avec un miroir, dans lequel, pour attirer le poisson, on reçoit la lumiere de la lune, comme on fait celle du soleil pour prendre les alouetes. Les Chinois, au lieu de miroir, se servent d'une planche blanchie, & couverte d'un vernis poli.

MOINE; nom qu'on donne à quelques poissons des Indes, dont la chair est bonne à manger, & qu'on a coutume de faire sécher au soleil & de saler, pour les conserver.

MOLE; poisson de mer saxatile, d'une couleur rougeâtre, ressemblant à une tanche d'eau douce par-devant & à une sole par-derriere, parce que cette partie est mince, plate & environée d'aiguillons. Au printemps, il est de différentes couleurs; dans un autre temps, il est blanc. Le bout de sa tête est noir & rougeâtre, le derriere du corps est noir, & le reste est de la couleur de la tanche. Les deux nageoires qui sont aux ouïes, sont rouges & plus grandes que les autres. Il n'a point de levres, ses dents sont petites, les ieux grands & dorés. Au bout de la mâchoire inférieure & vers le ventre, il a quatre barbillons qui lui servent de nageoires. Sa chair est bonne à manger.

MONCHICOUBA; poisson qui se prend à la côte de S. Jean de Luz, très-approchant de la picarele; c'est un poisson demi-plat de onze pouces de longueur du bout du museau au bout de l'aileron de la queue, qui est fourchu. Il a quatre pouces de largeur au milieu du corps, dont le dessus est bleu argenté, & le dessous du ventre blanc argenté; la bouche est petite, avec des dents mâchelieres sur les côtés, & un peu plus pointues sur le devant. Les ieux sont de grandeur ordinaire, le dessus du dos est rond; il porte un aileron qui va de la tête à la queue, & dont les onze premiers rayons sont épineux, les autres mous. Il y a une nageoire longue & étroite près des ouïes, & une tache noire assez grande au bord des ouïes, à la partie qui va vers le dos. Il a sous la gorge deux petites nageoires dont le premier rayon est épineux: derriere l'ânus, il y a un petit aileron, dont les trois premiers rayons sont épineux, les écailles sont petites.

MONOPTERYGIENS; nom qu'on donne aux poissons qui n'ont qu'un aileron sur le dos.

MONTAISON; saison au les truites quitent l'eau salée pour passer dans l'eau douce où elles doivent frayer.

MORGUE ou GORGE. On appele ainsi l'embouchure de la chausse du bregin & de l'eyssaugue: c'est aussi l'entrée de la manche des filets qui en ont, particuliérement de celle du filet de la tartane.

MORME. Ce poisson a du raport avec la dorade; néanmoins il est encore plus aplati. Les rayons qui forment l'aileron du dos sont durs du côté de la tête, & flexibles du côté de la queue: presque tous ceux de l'aileron de derriere l'ânus sont flexibles: la tête est en grande partie couverte de petites écailles: l'aileron de la queue est fourchu, mais son corps, sa tête & son museau sont plus alongés qu'à la dorade; la gueule qui est de grandeur moyene, est garnie de petites dents. Ses écailles sont argentées. Ce poisson s'enfonce dans le sâble & la vase, & échape ainsi aux filets que traînent les pêcheurs.

MORSE; animal qui tient du quadrupede & du cétacé, qu'on connoît aussi sous le nom de

vache marine, & qui habite également les mers du Nord & celles du Midi.

Le *morse* a environ douze pieds depuis le museau jusqu'à la naissance de la queue; cet animal a comme l'éléphant deux grandes défenses d'ivoire qui sortent de la mâchoire supérieure; il a des bras & des jambes, mais il ne sauroit en faire usage, parce qu'ils sont enfermés sous sa peau, on ne voit à l'extérieur que les pieds & les mains: il habite avec le phoque, dont il a les mœurs, se tient comme lui dans l'eau, va à terre & monte sur les glaçons. Les *morses* dans les grandes chaleurs de l'été, se rendent quelquefois à terre par troupes de cent cinquante & de deux cents, ils y restent plusieurs jours jusqu'à ce que la faim les ramene à la mer: ces animaux soufflent de l'eau comme les baleines, & leurs ieux dans les chaleurs semblent partager la flamme du soleil. On va à leur chasse pour le profit qu'on tire de leurs dents & de leur graisse. Il faut que le nombre des *morses* ait été autrefois bien prodigieux, puisqu'en 1704 un bâtiment Anglois en trouva plus de mille couchés les uns auprès des autres; qu'en 1706, d'autres Anglois en tuerent huit cents en six heures, & que quatre ans après, un seul homme réussit à en tuer quarante avec une lance.

L'espece des *morses* étoit autrefois beaucoup plus répandue qu'elle ne l'est aujourd'hui; on les trouvoit dans les mers des Zônes tempérées, dans le golfe de Canada, & sur les côtes de l'Acadie: on ne les trouve plus maintenant que dans les mers arctiques. Cet animal cependant peut vivre dans les climats tempérés: on en a vu en Angleterre, qui se traînoient sur la terre & qu'on ne mettoit dans l'eau qu'un court espace de temps par jour, il étoit de la grandeur d'un veau, & lorsqu'il étoit couché, il respiroit fortement par les narines & avoit la mine d'un quadrupede robuste & furieux: on le nourissoit avec du miel & de la bouillie d'aveine, & il suivoit son maître quand il lui présentoit à manger.

On assure que les *morses* ne s'acouplent pas à la maniere des quadrupedes, mais à rebours: la femele ne produit qu'un petit qui à sa naissance, est déja de la grôsseur d'un cochon d'un an: ces animaux se nourissent des coquillages qui sont atachés au fond de la mer, & se servent de leurs défenses pour les arracher: ils mangent aussi des harengs & d'autres petits poissons.

Il y a dans la mer d'Afrique & des Indes Orientales, une espece de *morse*, à qui on donne le nom de *dragon*.

De la pêche du morse.

Cette pêche se fait ordinairement sur les glaces du Spitzberg: quand on a joint cet animal on lui jete un harpon, on l'entraîne dans l'eau vers le timon de la chaloupe, & on le tue en le perçant avec une lance. Le *morse* est aussi difficile à suivre à force de rames, que la baleine: comme sa peau est extrêmement dure & épaisse, on l'atteint souvent jusqu'à trois fois avec une lance bien afilée, sans pouvoir la percer: aussi les pêcheurs ont soin de fraper cet animal dans un endroit où la peau soit bien tendue, & ils ont soin de retirer aussi-tôt la lance, car souvent le *morse* la prend dans sa gueule & s'en sert pour blesser ses assaillans; il a une force prodigieuse dans l'eau, ce qui prouveroit que la terre n'est pas tout-à-fait son élément.

De la chasse du morse.

On préfere la chasse des *morses* à leur pêche, parce qu'elle est bien moins dangereuse: on choisit le temps de la basse mer pour les aborder; on marche alors de front vers ces animaux, pour leur couper la retraite: quand on en a tué quelques-uns, on fait une bariere de leurs cadâvres, & on laisse quelques gens à l'afût pour assomer ceux qui restent.

Quand ces animaux sont blessés, ils deviennent furieux, frapent de côté & d'autre avec leurs dents, brisent les armes des chasseurs, & dans le désespoir où ils se trouvent réduits, mettent leurs têtes entre leurs pates & se laissent ainsi rouler dans l'eau. Si le hazard ou le besoin en a rassemblé un grand nombre, ils se secourent les uns les autres, vont à la mer, entourent les chaloupes & cherchent à les renverser. Le *morse* est souvent ataqué par l'ours du Groënland qui semble le tyran des mers du Nord.

MORUE. Quoique l'usage n'ait pas encore fait de ce nom un terme vraiment générique, qui réunisse les caracteres communs à des poissons d'un même genre, & pour éviter d'employer les termes des naturalistes, qui ne sont point connus dans le commerce: enfin dans la vue d'être plus généralement entendus nous comprendrons, sous la dénomination françoise de *morue*, plusieurs poissons qu'on a jugé devoir se raporter à un même genre, quoiqu'on leur ait donné des noms particuliers, tels que la *morue* franche ou le cabillaud, le lieu ou colin, le merlan, la gode ou le tacaud, & autres poissons, dont les naturalistes ont fait une famille sous les dénominations d'*asellus*, ou de *gadus* ou de *mohrua*, ou de *molua*. L'aigrefin est aussi un petit poisson de la famille des *morues*.

Les naturalistes étant, comme on voit, peu d'acord sur la dénomination des poissons, on ne doit pas exiger plus d'exactitude de la part des pêcheurs ni des marchands, qui sont dans l'usage de donner différens noms au même poisson, non seulement relativement au langage particulier de chaque province, flamand, picard, normand, breton, gascon, &c; mais encore suivant les lieux où ils ont été pêchés, ou la maniere dont ils ont été préparés. En effet, on verra dans la suite, que le poisson qu'on nomme en Hollande & sur la côte de Flandre *cabillaud*, chez les Basques *bacaillau*, dans l'intérieur de la république *morue*, sur quelques côtes *molue*, est par-tout le même. Ces différentes dénominations vienent de la différence des langues ou patois. À l'égard des préparations, quand on mange ce poisson tel qu'il sort de l'eau, on le nomme *morue* ou *capillaud frais*; quand il a été salé & point séché, c'est de la *morue verte*: s'il a été salé & séché, c'est de la *morue seche*: s'il a été séché sans avoir été salé, c'est du *stockfisch* ou *morue* en bâton. Et encore, suivant des circonstances différentes dans leur préparation, les unes sont dites en *grenier*, les autres en *barils* ou *au sec*; ou en *saumure*, les unes *blanches*, d'autres *picées* ou *charbonées*, &c; & c'est toujours le même poisson.

On conçoit que le même poisson se peut trouver dans différentes mers; ainsi de ce qu'il a été pêché dans tel ou tel parage, où on lui donne différens noms, il n'en faut pas conclure que ce soit un poisson d'une autre espece. J'en dis autant de ceux qui, pour être plus jeunes ou plus âgés, sont de différentes grandeurs.

Il seroit encore moins raisonable de regarder comme des poissons différens ceux qui auroient reçu diverses préparations. Il peut être utile d'admetre ces dénominations dans le commerce, parce que les mêmes poissons sont souvent propres à des usages particuliers, relativement aux préparations qu'on leur donne; mais il ne faut pas les introduire dans l'histoire naturele. Enfin, pour employer une expression françoise, nous adoptons le terme *morue* pour les poissons qui ont les caracteres que nous allons raporter.

Tous les poissons de cette famille doivent être ronds, écailleux, & avoir des arêtes, plusieurs ailerons sur le dos, & sous le ventre derriere l'ânus, dont presque tous les rayons sont souples & flexibles; en outre deux nageoires, une derriere chaque ouie, & deux sous la gorge ou la poitrine: quelques-uns ont un barbillon au menton, d'autres n'en ont point.

Les *morues*, comme tous les autres animaux, prenent leur acroissement peu à peu, c'est pourquoi on en prend de toutes les grandeurs, depuis 3 pieds & plus de longueur, jusqu'à celle d'un petit merlan.

Les morues sont couvertes de fort petites écailles, peu sensibles même sous la dent; elles sont très-adhérentes à une peau épaisse, grasse & fort délicate quand elle est cuite, lors même que le poisson a été salé.

La couleur ordinaire de ce poisson sur le dos & les côtés est olivâtre, rembrunie à mesure qu'elle approche du dos, elle est chargée de taches, tantôt gris-de-fer, & tantôt jaûnes de couleur de rouille de fer. Ces couleurs s'éclaircissent à mesure qu'on approche du ventre qui est blanchâtre. Pour bien juger de ces couleurs, il faut que le poisson soit nouvélement tiré de l'eau, & en quelque façon encore en vie. De plus, la grandeur & la couleur des *morues* varie beaucoup suivant bien des circonstances. L'âge du poisson est une des principales causes de ces variétés: il faut ajouter le climat, la saison, la nature du fond, vaseux ou sâbleux, ou couvert d'algue, enfin le sexe; car les pêcheurs disent qu'il y a de la différence entre les mâles & les femeles; ils assurent aussi que les *morues* qu'on pêche sur le Dogger's bank, ont la peau du dos d'un gris moins foncé que celles qu'on pêche en Islande; & en les ouvrant, on trouve leur péritoine blanc, ce qu'on attribue à ce qu'elles se tienent sur un fond de sâble: elles sont ordinairement grandes.

On assure que les *morues* qu'on pêche en Islande sur des fonds de roche couverts d'herbe, ont le dos d'un gris plus brun, & leur péritoine presque noir; ainsi elles ne different de celles du grand-banc de Terre Neuve, que parce qu'elles sont d'un olivâtre plus brun. En général, celles qu'on pêche sur les rochers nus, ou sur le sâble sont roussâtres & celles qu'on pêche dans les grands fonds, & qui se tienent souvent entre deux eaux, sont communément noirâtres. Il est bon de savoir que quoique la plupart des *morues* qu'on pêche sur le grand-banc soient d'un gris-clair, on ne laisse pas d'y en prendre des unes & des autres; ce qui fait soupçoner qu'il s'y en rend de différens parages, puisque le fond qui est de sâble a beaucoup d'étendue. Cependant il paroît qu'elles ont en général la peau du dos plus mouchetée que les *morues* du Dogger's bank, de Schetland & d'Islande; c'est peut-être ces différences qui auront engagé à distinguer les *morues*, en morues noires, *morues* jaûnes, *morues* verdâtres, &c.; car on en prend quelquefois sur nos côtes qui ont le dos presque noir. Les pêcheurs qui ont pratiqué leur métier sur le grand banc, à la côte d'Islande à Schetland, & sur le Dogger's bank, estiment que toutes les *morues* sont de

même espece, & que les différences qu'on remarque dans leur couleur, dans leur longueur & épaisseur, ne proviennent que de la nature des fonds où elles ont séjourné, & de l'abondance ou de la disete de nouriture qu'elles y ont trouvé, peut-être même de la qualité des aliments dont elles se sont nouries.

À l'égard du goût, on prétend que la *morue* fraîche de TerreNeuve, est plus délicate que celle du Nord, soit que cela dépende de la température de l'air, ou de la bonne nouriture qu'elles y trouvent. On remarque, par exemple, que les *morues* d'Irlande & du Doggers's bank sont plus grasses & plus épaisses que celles d'Islande, sur-tout quand elles ont été pêchées après la harengaison, parce qu'elles ont vécu de hareng, de maquereau, de sardine, &c., qui leur ont fourni une excellente nouriture & en abondance.

Les pêcheurs traitent donc toutes ces différences de pures variétés, atendu que toutes ces *morues* leur paroissent avoir une même conformation & une même consistance de chair ; ils les regardent comme ne faisant qu'une seule espece. Il y en a seulement une que quelques pêcheurs soupçonent être différente de celles dont nous venons de parler; elle paroît ordinairement, dit-on, du 15 juillet au 15 septembre, à l'est de l'île d'Islande. Elle nage toujours entre deux eaux, & les pêcheurs prétendent qu'elle ne se tient jamais sur le fond. Il est probable que ces *morues* ne different point des autres, & qu'elles vienent par bancs de la grande mer, peut-être des côtes de Norwege, étant attirées par le hareng, dont elles font une grande consommation. Ainsi, si ces observations des pêcheurs sont exactes, on peut regarder ces morues comme des poissons de passage. Cependant tout ce que nous venons de dire sur l'identité des *morues*, ne doit s'appliquer qu'à la *morue* franche, *asellus vulgaris major* ; car nous parlerons dans la suite des différentes especes de poissons qu'on doit raporter au genre commun de *morue*.

On aperçoit sur les deux côtés des *morues* une raie blanche, de deux lignes de largeur, qui s'étend à peu près depuis l'angle supérieur du derriere des ouïes jusqu'à l'aileron de la queue; sur la partie renflée du ventre, elle forme une courbe en descendant, puis elle devient droite jusqu'à la queue. Le dos des *morues* est garni de trois ailerons. Le premier aileron est le plus élevé, & formé à peu près par quatorze rayons qui, comme à tous les autres poissons, sont liés par une membrane. Les deux autres sont formés chacun par dix-neuf rayons. Le premier rayon de chaque aileron, c'est-à-dire, celui qui est le plus du côté de la tête, est plus long que tous les autres qui vont en diminuant, de sorte que chaque aileron est terminé vers l'arriere par un rayon très-court ; ce qui donne aux ailerons, quand ils sont redressés, une forme à peu près triangulaire.

Le premier aileron, du côté de la tête, qui commence à peu près à l'aplomb de l'opercule des ouïes, est à son atache au dos ou à sa base, d'environ quatre pouces de largeur : à une ligne ou deux de l'endroit où se termine cet aileron, commence celui du milieu, qui à son atache au corps, a environ six pouces & demi ou sept pouces de large ; il est moins élevé & plus alongé que les deux autres : le dernier aileron le suit immédiatement, s'étendant presque jusqu'au commencement de l'aileron de la queue, & il se termine du côté de la queue par une espece d'échancrure; il a à l'endroit où il s'atache au poisson environ quatre pouces de largeur. L'étendue des plus longs rayons de ces ailerons, est d'environ quatre à cinq pouces. L'aileron du milieu forme moins le triangle que les autres, parce que ses rayons sont moins redressés : enfin, ceux des ailerons tant du dos, dont nous venons de parler, que du ventre, sont mous & point piquans.

L'aileron de la queue est peu ou point échancré. Les rayons du milieu ont environ trois pouces de longueur; il y a à peu près cinq pouces de distance d'un angle à l'autre : mais le premier rayon de chaque côté, est plus dur que les autres. Comme les rayons de ces ailerons sont sujets à se séparer par l'éfort qu'ils soufrent pendant ou après la pêche, l'extrémité de l'aileron de la queue paroît ordinairement frangée.

L'ânus de la *morue* est placé exactement entre l'œil & le milieu de l'aileron de la queue.

Entre l'ânus & la naissance de l'aileron de la queue, il y a deux ailerons qui ressemblent assez aux ailerons du dos. L'aileron le plus voisin de l'ânus, à peu près à son atache au ventre, a quatre pouces & demi de largeur, & son plus long rayon environ cette même longueur.

Il y a derriere chaque opercule, environ au tiers de l'épaisseur du poisson, une nageoire, qui, à son articulation, a un pouce & demi de largeur; la longueur de son plus long rayon est de cinq pouces.

Il y a encore sous la gorge deux nageoires, qui ont à leur articulation environ deux lignes & demie de largeur; & les plus longs rayons ont trois pouces de longueur.

Ce poisson a une fort grande bouche. Il est bon de faire remarquer, que ce qu'on vend pour

des langues de *morue*, & qu'on regarde comme un mets délicat, est formé, non seulement par la langue, mais encore par toute la partie charnue comprise entre les deux branches ou os, qui forment la mâchoire inférieure.

Les mâchoires sont garnies de plusieurs rangées de dents. Un de ces rangs est formé par des dents pointues qui sont plus grandes que les autres. Une partie de ces dents est assujétie fermement dans leurs alvéoles, & d'autres sont mobiles ou plutôt branlantes, se renversant vers le dedans de la bouche. Outre ces dents, il y en a de petites qui garnissent la voûte du palais, & les premieres branchies jusqu'à l'orifice de l'estomac.

Les guignes ou branchies qui forment la voûte du palais, sont toutes garnies de dents; les unes pointues, les autres larges & aplaties, comme des mâchelieres.

L'estomac des *morues* est fort grand, sur-tout quand il est rempli de poissons: les pêcheurs l'appelent *gau*, ailleurs *meuletes*. Il est très-vaste, puisqu'on y trouve quelquefois cinq ou six petites *morues*: mais il est singulier que la voracité de ces poissons les engage à avaler des corps durs sur lesquels la faculté digestive ne peut avoir aucune action.

On sait que les *morues* avalent des leures de plomb qui représentent à peu près la forme d'un poisson. On a trouvé dans l'estomac de quelques-unes du fer, des tessons de pots cassés, des morceaux de verre, &c.

L'espece nommée *morue-franche* ou *cabillaud*, se multiplie à un tel point, qu'elle fournit la principale nouriture à plusieurs peuples du Nord, une partie du Danemarck, de la Norwege, de la Suede, de l'Islande, du Groenland, des îles Orcades, de Schetland, ou Hitland, presque toute la Moscovie, & beaucoup d'autres pays où le poisson sec fait un objet principal de la nouriture; ce qui n'empêche pas qu'on n'en transporte beaucoup dans quantité de pays où l'on recherche la *morue*, quoiqu'on n'y manque pas d'autres alimens, même d'excellens poissons frais, comme dans le Levant & dans tous les ports de la Méditerranée & de la Baltique, où l'on pêche peu ou point de *morue* franche.

Mal-gré cette énorme consommation de ce poisson, on verra qu'il s'en trouve une grande quantité dans le Nord, sur les côtes de Norwege, dans les états du roi de Danemarck, en Islande, à Schetland, & dans toute l'Amérique Septentrionale.

Outre que la pêche de ce poisson fournit, comme, nous l'avons dit, une branche considérable de commerce, elle a encore l'avantage de former d'excellens matelots. Les équipages des bâtimens qui font cette pêche, ayant fréquemment à lutter contre des mers orageuses, ils aprenent leur métier; & quoiqu'ils aient à supporter des travaux fort rudes, il en périt beaucoup moins que dans les navigations douces des îles du Vent.

1°. *Des pêches qui se pratiquent assez près des côtes de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Écosse & d'Irlande, pour que les* morues *puissent être mangées fraîches.*

Les *morues*, dont on peut admetre la source dans le nord, se distribuent dans une grande partie de l'Océan. Il y a peu d'endroits dans cette grande mer où l'on ne prene quelques *morues*; mais dans plusieurs elles y paroissent en si petite quantité, qu'on ne daigne pas y établir des pêches uniquement pour cet objet; pendant que dans d'autres elles s'y montrent dans la plus grande abondance.

Il est bon d'être prévenu que quoique les *morues* soient des poissons du nord, elles se retirent dans les grands fonds lorsqu'il fait très-froid, & qu'elles paroissent sur les bancs près des côtes & dans les golfes, lorsque l'air est adouci; néanmoins des bancs ou bouillons de poissons dont elles se nourissent les engagent à paroître plutôt ou plutard dans certains endroits où les pêcheurs vont les chercher, non seulement parce qu'elles s'y rassemblent en grand nombre, mais encore parce que la pêche y est plus facile que dans les grands fonds.

L'incertitude de l'arivée de ces poissons sur les bancs donne à ceux qui en sont voisins un grand avantage sur ceux qui en sont éloignés, puisqu'ils peuvent, sans s'exposer à de longues traversées, aller examiner si ces endroits sont meublés de *morues*, afin d'y venir ensuite en nombre pour y faire leur pêche.

Quoique les *morues* ne soient pas fort communes sur nos côtes, on ne laisse pas d'y en prendre quelques-unes, soit dans les parcs, soit avec des cordes garnies d'haims qu'on tend pour prendre d'autres poissons, soit dans les foles qu'on tend par fond, ou d'autres filets, quoiqu'on n'ait point en vue la pêche de la *morue*. Il n'est pas ordinaire de prendre de grôsses *morues* par ces sortes de pêches; mais on en prend assez communément dans la Manche de jeunes qui ne sont pas plus grôsses que des merlans, & que les chasses-marée confondent dans leurs paniers avec ce poisson.

On prend plus communément de grôsses *morues* ou cabillauds, à l'ouverture de la Manche ou à l'entrée de la mer d'Allemagne; on tend pour cela de grôsses cordes par fond, garnies d'haim.

Ces *morues* se consomment fraîches dans les villes voisines de la mer; on en chasse même à Paris lorsque l'air est frais; elles s'y vendent sous le nom de *cabilland*, parce que communément elles vienent des ports de Flandre où les *morues* se nomment ainsi. Cette pêche aux grôsses cordes se pratique assez communément par les pêcheurs de Ghivede, village de l'amirauté de Dunkerque, qui est situé à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

La *morue* qui se pêche à l'embouchure de la Meuse, & qu'on nomme dans le commerce *morue de Meuse*, est un grôs cabillaud, puisqu'on en prend qui pesent jusqu'à vingt livres: il est très-délicat & plus estimé que celui du grand Banc & de l'Islande; aussi se vend-il plus cher: une partie se consomme frais; les Hollandois salent le reste en barils. Comme cette *morue* peut être mangée fraîchement salée, cette circonstance contribue beaucoup au mérite qu'on lui acorde.

Les Écossois font l'été la pêche des *morues* ou cabillauds, le long de leurs côtes, avec des haims, dans de petites chaloupes, qui revienent tous les soirs à terre & raportent leur poisson; mais ils font des pêches plus considérables sur des rifs & bancs qui sont au nord de l'Écosse: la plupart de ces *morues* se consomment fraîches.

Quand les pêcheurs s'écartent à douze ou quinze lieues au large de Boukeners, & qu'ils apréhendent que leur poisson ne se gâte, ils le salent à demi; ce peu de sel rafermit la chair, & lui donne un gout relevé qui la rend plus agréable que celle qui est fraîche.

Ordinairement les Écossois quitent vers la mi-juin la pêche du nord de l'Écosse, pour aller plus au nord, ou pêcher ou s'accommoder des poissons que les naturels du pays ont pêché & préparé, & ils vienent à leur retour s'établir sur le Dogger's bank.

La partie du royaume d'Irlande la plus abondante en *morue*, est à l'ouest, aux environs de la baie Dingle; elle se fait depuis la S. Michel jusqu'au mois de mai.

On pêchoit des *morues* en Irlande dans la Shure, riviere de Watesford, depuis le mois de juin jusqu'à celui de novembre. On y prend, dit-on, les *morues* dans des parcs ouverts qui présentent leur embouchure à la marée montante. Ces parcs sont terminés par une manche où elles entrent. Pour les y prendre avant que la marée soit entiérement retirée, on construit auprès de la manche un échafaud qui a huit pieds en carré; il est formé de forts pieux qui sont à un pied les uns des autres & assez longs pour que l'échafaud ne soit point recouvert par la haute mer. Cet échafaud sert à relever la manche pour prendre le poisson, avant que la mer soit retirée. On voit de ces parcs établis dans la *baie* de la riviere, & même, à ce qu'on assure, jusqu'à Waterford, qui est à une lieue de la mer, où apparemment la marée remonte & où l'eau est salée.

On pêche aussi des *morues* sur plusieurs bancs & rifs qui sont hors la Manche dans la mer d'Allemagne. On se bornera à parler de celle qui se fait sur le Dogger's bank ou banc des chiens, qui a environ cinquante lieues d'étendue, & qui est situé entre la côte occidentale d'Angleterre, & celle des Provinces-Unies à l'orient. Comme ce banc est considérable, je crois qu'il convient de le choisir pour faire comprendre ce qui se peut pratiquer sur les autres.

Il est probable que le nom qu'on a donné à ce banc, vient de ce qu'on y trouve quelquefois une prodigieuse quantité de chiens de mer, qui s'y rendent par bancs ou bouillons, comme les autres poissons de passage.

Puisque les pêcheurs de toutes ces nations peuvent faire par-tout leur métier en pleine mer, pourvu qu'ils restent dans leur bâtiment, il suit de là qu'il leur est permis d'aller pêcher sur le Dogger's bank; mais comme ce banc est assez près de la Hollande, les pêcheurs de cette nations le fréquentent plus que tout autre; ils ont des vaisseaux de soixante à quatre vingts toneaux, & d'autres beaucoup plus petits qui y font deux ou trois voyages par an; quelques-uns même y continuent leur pêche sans interruption pendant cinq ou six mois; en ce cas ils chargent les poissons qu'ils ont pris sur de petits bâtimens qui les transportent en différens ports de Hollande: d'autres quitent cette pêche en septembre, pour aller à celle du hareng à Yarmouth, & revienent ensuite reprendre leur pêche sur le Dogger's bank, ne rentrant chez eux que quand ils y sont forcés par le mauvais temps, quand les vivres leur manquent, ou encore lorsqu'ils ont fait leur cargaison.

Quoique ce banc soit à environ cinquante lieues des côtes de Hollande, ils ne laissent pas d'y transporter quelquefois des cabillauds en vie, au moyen des barques à vivier.

La *morue* qu'on pêche sur le Dogger's bank, est la même que celle du grand banc de Terre Neuve, & si elle est plus blanche lorsqu'elle est salée,

salée, cette différence dépend de sa préparation, elle a toujours l'avantage d'être très-fraîche, nouvélement salée, & de primer beaucoup celle de Terre Neuve.

On trouve sur le Dogger's bank des endroits où il n'y a que douze à quatorze brasses d'eau, ce qui y rend la pêche bien commode; cependant on y rencontre peu de poisson, les *morues* se plaisant dans des endroits où il y a soixante jusqu'à quatre-vingts brasses d'eau: alors la pêche est fatigante; mais c'est dans ces endroits qu'on prend les plus beaux poissons.

2°. *Pêche de la* morue *dans l'Amérique septentrionale*.

On fait la pêche de la *morue* dans l'Amérique septentrionale en bien des endroits, comme en Acadie, dans la baie de Canada, sur le Banc vert, les batures de l'île de Sâble, &c; mais comme c'est sur le grand banc de Terre Neuve qu'on fait la plus grande pêche du poisson qu'on prépare en vert, nous insisterons principalement sur la pêche qui se fait sur ce banc.

Quoique les côtes de l'Acadie soient en général long-temps occupées par les glaces, l'extrémité occidentale s'en dégarnit assez tôt pour que la *morue* commence à donner au cap de Sâble dès le mois de mars; puis remontant lentement du côté du nord le long de la côte, ces poissons se rendent vers les premiers jours de mai sur les bancs de l'île de Sâble. On prétend même qu'on peut pêcher durant l'hiver en quelques endroits de la côte de l'Acadie, lorsque les havres & les baies de l'île de Terre Neuve sont glacés; mais alors la mer est très-dangereuse dans tous ces parages, où on a vu plusieurs fois des navires pris par les glaces. Quand on tombe dans des brumes qui chargent de givre les cordages, on ne peut manœuvrer; & il n'y a guere que ceux qui ont leurs habitations à portée de ces parages, qui puissent profiter des circonstances favorables pour pratiquer cette pêche. Souvent dans le mois d'avril, la *morue* commence à frayer dans les baies de l'Amérique septentrionale; alors elle ne fait que passer sur le banc de Terre Neuve, & pour cette raison la pêche y est très-incertaine. La saison du frai continue quelquefois en Amérique jusqu'en juin. Indépendament de cette marche des *morues*, elles sont attirées par des poissons dont elles sont très-friandes. C'est pourquoi on peut commencer la pêche des *morues* au cap Breton & vers l'Acadie dans les premiers jours de mai, parce que c'est la saison de l'arivée des harengs dans ces parages, où ils restent jusqu'à la fin de septembre.

Ce qui se trouve encore de glace en quelques endroits aux mois de mai, juin & même juillet, n'interrompt pas ordinairement la pêche, atendu que ces terres sont plus ouest que l'île de Terre Neuve; quelquefois cependant on est forcé de ne rien faire jusqu'en juin. Et quoiqu'assez souvent on puisse prendre des *morues* dès le mois d'Avril sur la côte sud de l'île de Terre Neuve, où sont Plaisance, S. Pierre, &c, pour l'ordinaire on n'y commence la pêche que vers le 20 de mai.

Absolument parlant, il seroit possible de faire la pêche dès le mois d'avril dans les baies du golfe S. Laurent, qui baigne à l'ouest l'île de Terre Neuve; mais il est prudent de ne pas le tenter: on y couroit trop de risques, tant de la part des vents, qu'à cause des glaces dont on pouroit être surpris: c'est pour ces raisons que les pêcheurs n'entrent dans la grande baie qui fait partie du golfe, que vers le 15 de juin; cependant on peut y ariver plutôt & plus sûrement par le cap Breton; mais assez souvent ce seroit inutilement, la *morue* ne s'y portant en abondance que vers le 20 juin, qu'elle y est attirée par les harengs. À peu près dans le même temps les glaces permettent de pêcher à la bande de l'est de l'île de Terre Neuve, qui est ce qu'on appele le *petit nord*, d'autant que les harengs s'y montrent souvent dès les premiers jours de juin. Les capelans, autre poisson dont les *morues* s'accommodent très-bien, paroissent souvent vers la fin de juin; & ils y restent jusqu'au mois d'août. À peu près dans ce temps-là ils se retirent, & les *morues* qui les suivent disparoissent.

On voit, par ce que nous venons de dire, que les *morues* n'ont point une marche réglée. Nous devons ajouter qu'elles affectent tantôt un lieu & tantôt un autre; de sorte qu'aux endroits où assez souvent elles ont donné abondament plusieurs années de suite, il survient une année où l'on n'y en rencontre que peu; quelquefois même, après avoir commencé la pêche avec succès dans un canton, il faut l'abandoner, parce qu'on n'y prend plus rien. Cependant étant prévenu de ces différences accidenteles, on peut dire en général: 1°. que vers le 15 de juin ou un peu plutard, les *morues*, sur-tout les jeunes, quitent les grands fonds pour aller à la poursuite des capelans; elles s'approchent alors de la surface de l'eau, sur les bancs, ou assez près des côtes. 2°. C'est dans le mois de juillet, que la pêche en est la plus abondante sur le grand banc. 3°. Ce poisson y est plus rare dans le mois d'août, saison où il ne trouve plus de capelans ni de harengs, & où paroissent ordinairement les chiens de mer qui font fuir toutes les especes de poissons. 4°. On recomence à prendre des *morues* sur les bancs dans le mois de septembre quand les vents permettent de pêcher. 5°. En octobre les bords des bancs de cette île fournissent beaucoup de *morues*; mais les glaces commen-

cent déja à être abondantes: cependant on continue quelquefois la pêche à l'île Royale, & aux côtes de l'ouest, jusqu'à la fin de ce mois; mais vers le milieu de septembre les ports & les baies sont très-souvent couverts de glace.

Ceux qui sont à portée du grand banc peuvent y faire la pêche toute l'année, comme les Hollandois sur le Dogger's bank. Les Nantois peuvent primer les Normands en partant en février pour raporter du poisson de primeur: quand la pêche est heureuse, leur campagne est ordinairement de cinq à six mois; mais certaines années il leur en faut dix. Les Grandvillois, les Malouins, les Rochelois, ceux de la Tremblade, &c. y emploient moins de temps à proportion de celui qu'ils gâgnent soit par la proximité du lieu de la pêche, soit à cause de la commodité qu'ils ont de prendre leur sel dans leur voisinage; ainsi ordinairement leur retour prévient celui des Normands.

Quoi qu'il en soit, les ports de France où l'on arme pour la pêche de la *morue* verte, sont Dunkerque, Gravelines, S. Valeri, Fécamp, Dieppe, le Havre, Honfleur, Cherbourg, Grandville, S. Brieuc, la Rochelle, S. Mâlo, Bourdeaux, les Sâbles-d'Olone, &c.

C'est principalement sur le grand banc de Terre Neuve qu'on s'établit pour pêcher la *morue* qu'on prépare en vert; cependant on pratique encore cette pêche sur d'autres bancs, tels que le banc à vert, le banquereau, le banc aux orphelins, les batures de l'île de Terre Neuve, &c. mais nous observerons que pour la *morue* qu'on veut préparer en vert, on s'établit toujours en pleine mer, & rarement à la vue des terres. On estime que le grand banc a près de deux cents lieues de longueur sur soixante de large au milieu; ses deux bouts se terminent à peu près en pointe, dont la plus septentrionale est environ à quarante lieues de la côte Est de l'île de Terre Neuve.

On connoît qu'on en approche lorsque la sonde indique 70, puis 60, puis 50, 40, 30 brasses, & encore quand on aperçoit beaucoup d'oiseaux, qui s'y rendent pour se nourir des issues des *morues* qu'on jete à la mer, ou pour atraper des capelans, quand ils s'approchent de la surface de l'eau.

Les *morues* du grand banc sont plus grôsses & plus grasses que celles qu'on prend dans les mers du nord.

Le banc à vert est par le travers de l'île S. Pierre, & le banquereau entre le grand banc & le banc à vert: de dessus ces trois bancs on n'aperçoit point la terre.

Le banc des orphelins est dans le golfe S. Laurent, à dix ou douze lieues des côtes du Canada; & comme elles sont fort élevées, on les aperçoit par les beaux temps des dessus ce banc.

Ceux qui pêchent sur les batures de l'île de Sâble courent des risques quand il survient des vents qui portent à terre, & les *morues* qu'on y prend sont ordinairement maigres.

Pour cette pêche, les équipages se tienent dans les bâtimens qui leur ont servi à se rendre sur les bancs, & ils se tienent presque toujours à la dérive.

Le parage le plus avantageux & celui qui est le plus fréquenté, est entre le 44 & le 46me. degré de latitude.

Quelques-uns, par aventure entrent dans la grande baie, pour pêcher sur le banc des orphelins, & sur le petit banc de Bridel, lorsqu'ils esperent y faire une meilleure pêche que sur le grand banc, ou sur les autres qui sont hors de la baie.

Pour le succès de la pêche, en quelque lieu qu'on la fasse, il est important de choisir un bon poste; c'est pourquoi les capitaines doivent bien examiner sur la carte la position des bancs & des hauts-fonds, pour choisir ceux qui communément sont plus poissoneux; car tous les fonds ne sont pas également fréquentés par les *morues*. Il résulte de ces connoissances que certains capitaines revienent presque toujours avec leur charge complete, pendant que d'autres ont tout au plus la moitié de leur cargaison.

S'il arive plus fréquemment aux Hollandois de faire une bonne pêche, c'est qu'ils sont laborieux, patiens, & qu'ils ne se découragent point. Comme ils ont fréquemment leurs équipages à gages, ils en profitent le plus qu'ils peuvent, leurs bâtimens étant bien aprovisionés pour une campagne de six ou huit mois, ils sont continuélement occupés de leur pêche; s'ils ne trouvent point de poisson dans l'endroit où ils comptoient s'établir, ils en vont chercher un autre, & suivant les circonstances, ils changent plusieurs fois de parages; la grande habitude qu'ils ont de la pêche leur indiquant, au moins avec quelque vrai-semblance, le lieu où ils doivent se porter: & lorsqu'à force de travail ils en ont trouvé un favorable, ils en profitent, travaillent avec toute l'activité possible, & revienent avec une bonne cargaison: ce qui n'arive pas aux pêcheurs impatiens, qui ne trouvant point de poisson au lieu qu'ils s'étoient proposé d'occuper, revienent à demi-charge. Au contraire, quand les Hollandois désesperent de faire une bonne pêche de

morue, ils essaient de parfaire leur cargaison avec du hareng ou du maquereau, s'étant aprovisionés au départ des utensiles qui convienent pour ces pêches.

Comme ils tienent la mer fort long-temps, s'ils sont pris d'une tempête, ils amenent leurs vergues, ils mouillent une bonne ancre avec deux ou trois cables épissés les uns au bout des autres; ils ferment les écoutilles, amarrent la bâre du gouvernail, & atendent le beau temps, étant renfermés dans leur bâtiment.

De même quelques bâtimens françois étant partis pour pêcher du maquereau sur les côtes d'Islande, & n'y trouvant que peu de poisson, se sont hazardés d'aller pêcher de la *morue* sur le grand banc, quoiqu'ils ne fussent pas équipés pour cette pêche: & ils sont revenus au bout de quatre mois avec une assez bonne cargaison, ayant salé leurs *morues* dans les barils qui étoient destinés pour le maquereau.

En ce cas les équipages soufrent beaucoup de la rigueur du climat, n'étant point à l'abri, comme ils le sont dans les navires équipés pour la *morue* verte: & les bâtimens qui vont à la pêche du maquereau, ayant leur pont fort bas & un grand cofre, ils sont fort incommodés par les coups de mer qu'on éprouve dans ces parages; néanmoins avec un peu plus de fatigue, ils sont parvenus à faire leur pêche avec autant de succès que ceux qui étoient appareillés pour la pêche de la *morue*.

Outre ce que nous venons de dire des positions avantageuses pour la pêche de la *morue*, les matelots regardent comme bons fonds ceux de roches pourries, de coquillages, & aussi ceux de terre grasse; les fonds rouges sont pour l'ordinaire abondans en coquillages. Les *morues* trouvant à se nourir sur de semblables fonds, elles s'y rassemblent en quantité, ainsi que sur les fonds gris, où il y a beaucoup d'équilles.

On ne fait point de cas des fonds de sâble pur, ainsi que de ceux de roche dure & sans délits, où les *morues* sont maigres, & où l'on prétend qu'il se rassemble des zoophytes qui rendent ces poissons de mauvaise qualité.

Le temps le plus favorable pour cette pêche, comme pour toutes celles aux haims, est quand le ciel est couvert, & qu'il n'y a point de moture. Les vents forcés & la mer agitée sont absolument contraires à cette pêche; car dans ces circonstances les secousses du vaisseau & la vivacité du sillage font que les plombs quitent le fond, & que les lignes se mêlent. Quand la tempête est forte, il est souvent arivé de voir des vaisseaux chassés de dessus les bancs, & contraints de revenir, ayant couru des dangers & fait une fort mauvaise pêche. Au contraire, quand la saison & le temps secondent l'avantage d'être sur un bon fond, la pêche devenant plus commode, on ne fait que jeter la ligne & la retirer aussitôt garnie de *morues*, qui mordent avec avidité à l'apât: & on a vu un seul matelot prendre alors jusqu'à 125 *morues* & même plus de 200 en un jour. Quand cela continue, en moins de trois mois une flûte de 200 toneaux quite le banc avec une cargaison de 30 ou 35 milliers de *morue*.

Le grand banc de Terre Neuve a, comme nous l'avons dit, environ 200 lieues de longueur sur 60 de largeur vers le milieu. Les pêcheurs de *morue* se rendent à différens endroits sur ce banc, pour y chercher un poste avantageux. Il y a des pêcheurs qui connoissent bien mieux les postes que d'autres; ce qui fait que certains capitaines revienent avec leur chargement complet, pendant que d'autres, après avoir resté assez long-temps sur le banc, revienent à demi-charge; ceux-ci consomment un temps considérable à parcourir toutes les parties du banc, au lieu que les autres ne tardent pas à trouver les postes avantageux.

Cette pêche se fait ordinairement depuis le quarante-troisieme degré de latitude nord, jusqu'au quarante-cinquieme, à la partie qu'on appele le *sud du banc*; on y trouve communément ce qu'on nomme des *pompons* ou *môles*, qui ressemblent à un melon gros comme les deux poings, qui sont noirâtres, marqués de jaûne.

Il est bon de savoir que la saison la plus commode pour cette pêche, est depuis la mi-avril, jusqu'à la fin de juin, parce que les vents de sud-ouest qui regnent pour lors, amenent la douceur & les calmes qui engagent les *morues* qui ont frayé à quiter les baies; elles arivent peu à peu sur les bancs, où elles se trouvent rassemblées en juillet.

Les pêcheurs prétendent que les *morues* ne faisant que passer sur le banc en août, la pêche y est accidentele, outre que dans ce temps elles ne sont pas de bonne qualité; elles paroissent en plus grande abondance en octobre; mais il faut les aller chercher sur les açores & les bords des bancs. Quoique toutes ces remarques des pêcheurs se trouvent assez fréquemment en défaut, les capitaines doivent les connoître, & essayer d'en tirer le meilleur parti qui leur est possible.

Les armemens pour la pêche de la *morue* verte qu'on destine à l'aprovisionement de Paris, de la Picardie & de la Champagne, se font à Dunkerque, Gravelines, Fécamp, le Tréport, Dieppe, Honfleur, Nantes & St. Malo; ceux qui

arrivent de bonne-heure, font leur déchargement à Dieppe, d'où la *morue* nouvele est chaiffée par terre à Paris; d'autres bâtimens dont le retour est plus tardif, font leur déchargement aux ports de l'embouchure de la Seine, & le poisson est transporté par eau à la capitale; celle qui doit être distribuée le long de la Loire & du côté de Bourdeaux, se fait par des bâtimens qu'on équipe à Olone, à Nantes, au Croisic, à la Rochelle; mais les lieux où l'on doit faire les déchargemens, changent suivant les spéculations des armateurs.

Les navires de Trêport, Fécamp, des Sâbles-d'Olone & du pays d'Aunis, &c. ont souvent fait deux voyages par an, dont l'un, nommé *voyage de prime*, fournissoit une pêche plus abondante d'un tiers que celle du second voyage, dit *de tard*; mais la *morue* de ce second voyage étoit beaucoup meilleure que l'autre, qui se faisoit en avril, mai, juin & juillet, saison où l'on prétend que les *morues* sont de moins bonne qualité. On dit même qu'anciénement quelques navires ont fait trois voyages dans une année. Mais cela n'est plus praticable, parce qu'on met quelquefois six à sept mois au voyage de prime; à cause de la rareté de la *morue*.

Quelques Basques qui font venir leur sel de l'île de Ré par des barques, sont en état de partir de bonne-heure, pour se rendre directement sur le grand banc, & quand la pêche est favorable, ils peuvent faire deux voyages; mais cela est maintenant fort rare.

Lorsque les Normands ne tirent pas leur sel par des barques, outre qu'ils sont plus éloignés du grand banc, ils sont obligés d'aller tout armés prendre leur sel à Brouage; & pour peu que la pêche ne soit pas favorable, ils ne peuvent revenir que sur la fin d'octobre. Ceux qui hâtent le plus leur armement partent en février & mars; & d'autres ne partent qu'en avril ou mai.

Autrefois que les *morues* donnoient très-abondament sur le grand banc, les voyages répétés avoient pendant un temps rendu la *morue* si commune, que les armateurs ne retiroient pas leurs frais, & on se vit dans le cas de défendre de faire plus de deux voyages dans une année.

Les bâtimens qu'on emploie pour la *morue*, sont depuis quarante jusqu'à cent cinquante toneaux; ceux-ci sont ordinairement de Honfleur; ceux de Fécamp, de St. Malo & de Grandville, ne passent guere cent à cent vingt toneaux, & la plupart sont de quatre-vingt-dix: leur forme varie, suivant les ports où ils ont été construits.

Des menus utensiles nécessaires pour la pêche de la morue verte.

Il faut avoir des barils dont les bords d'en-haut soient garnis d'un bourelet de pailles, pour que les pêcheurs qui sont dedans ne se blessent point. La plupart ont un second fond à un pied au dessus du premier, pour élever les pêcheurs & égouter l'eau. Sur ce fond est un coussin de paille garni de toile à voile: quelques-uns ont seulement leurs pieds dans des sabots. On verra dans la suite que ceux qui préparent leurs *morues* dans des tones ou barils, s'équipent un peu différemment. Les barils doivent être plus larges par le bas que par le haut, cette largeur d'en-bas étant très-propre à leur donner de l'assiete; & il convient qu'ils soient plus étroits par le haut, afin que le pêcheur qui est dedans, ayant un tablier de cuir qui déborde sur le baril, soit moins exposé à être mouillé. Le tablier de cuir a une bavete qui remonte jusque sous le menton, & qui est nécessaire; car 50 ou 60 brasses de cordage qui sortent de la mer, répandent beaucoup d'eau: d'ailleurs ce tablier & cette bavete les garantissent du vent qui est souvent très-froid & humide dans ces parages. Au milieu du baril est une estrope de corde dans laquelle passe un cordage qui sert à l'amarrer, afin que les mouvemens du roulis ne puissent l'ébranler. Il faut autant de ces barils qu'il y a de pêcheurs.

Cette façon d'amarrer les barils ne paroît pas assez solide aux pêcheurs de Grandville; ils ont trois crampes de bois, qu'ils clouent sur le pont autour du baril, à distance égale; ils font au baril vis-à-vis chaque crampe, deux petits trous près l'un de l'autre, dans lesquels ils font passer une corde, dont les deux bouts qui restent en dehors vienent s'atacher sur la crampe à l'endroit où elle est entaillée. Cela ne leur paroît point encore suffisant, ils placent entre chaque crampe un taquet dont le dos apuie fortement contre le baril. De cette maniere le baril ne peut faire aucun mouvement, quelque roulis & tangage qu'il y ait.

On ne se sert point de ces barils dans les navires de Grandville ni de St. Malo. Le découleur a auprès de son baril une manne d'osier, dans laquelle il met les foies. Lorsque cette manne est pleine, un mousse vient la prendre & va la vider dans ces bariques à l'huile qui sont placées sur l'arriere du bâtiment, on le nomme *foyer*.

Il faut un gafot, qui sert à plusieurs usages, particuliérement à saisir & tirer à bord les grôsses *morues*, ou celles qui ne sont pas bien saisies par les haims; quelquefois même à mettre

les *morues* élanguées à portée des étêteurs, surtout celles qui sont prises par les pêcheurs du gaillard.

L'étêteur en fait aussi usage pour prendre les *morues* qui sont autour de son baril & les amener à lui: mais pour mettre à portée des étêteurs les *morues* pêchées par les gens de l'arriere du bâtiment, il est aisé de sentir que communément le gafot recourbé par-en-bas ne seroit pas fort commode, aussi se-sert on ordinairement d'un autre instrument que l'on nomme *piquoir*, c'est une broche de fer d'un pied de long, pointue par un bout, & ajustée par l'autre à un manche de bois de trois pieds de long environ.

On se sert de mannes pour y mettre les langues, les foies, & pour transporter ces issues, &c.

On a une palete avec laquelle les mousses portent du sel aux saleurs & saumureurs.

On fait usage d'un petit instrument nommé *élangueur*, ou à Grandville, *diguet*; c'est un morceau de fer long de sept à huit pouces, pointu par les deux bouts. Chaque pêcheur a son élangueur piqué obliquement auprès de lui dans la lisse: quand il a retiré l'haim de la bouche du poisson, il le pique à l'élangueur par le derriere de la tête, où il reste la bouche ouverte pour lui détacher la langue.

Il y a au milieu de sa longueur un trou dans lequel passe un bout de ligne qui est amarré à la lisse pour prévenir que l'élangueur ne tombe à la mer quand le pêcheur décroche la *morue*. Lorsqu'un pêcheur quite le travail, il met son élangueur dans un petit panier pendu à la lisse.

Les autres utensiles sont, une espece de couperet qu'on nomme *couteau à habiller*. Chaque habilleur doit avoir le sien.

Un couteau à deux tranchans qui sert à emporter les têtes, & qu'on nomme pour cette raison, *étêteur*.

Autre couteau nommé *nautier*, parce qu'il sert à détacher les noues.

Futailles ordinaires, dans lesquelles on met l'huile qu'on a retirée des foies.

Manet ou trouble qui sert à différens usages, entr'autres à tirer à bord de très-gros poissons, qui pouroient rompre les haims ou les lignes.

Grande pelle pour jeter à la mer les issues.

Petits barils pour saler à part les langues & les noues qu'on destine à faire des présens.

Puisque le bâtiment doit être garni de tous ses agrès, il s'ensuit qu'on doit embarquer son rechange en cordages, voiles, vergues, &c.; car étant fréquemment exposés à de gros temps, il faut avoir de quoi réparer les avaries.

Voilà une énumération sommaire des principaux utensiles nécessaires à ceux qui vont à la pêche de la *morue* verte.

Les lignes dont se servent les pêcheurs terreneuviers, ont six, huit, neuf, & quelquefois dix lignes de circonférence, & environ 75 à 90 brasses de longueur. Elles doivent être fortes, sur-tout quand on pêche dans des parages où les *morues* sont grosses. Cependant il est important qu'elles soient fines, non seulement pour ne point éfaroucher le poisson, mais encore pour que le pêcheur sente mieux quand il y en a de pris, & enfin pour qu'elles soient plus maniables & plus aisées à relever. Ainsi il faut avoir soin qu'elles soient faites de bon chanvre, bien fabriquées, point trop torses, afin d'être plus fortes, plus maniables & ne point prendre de coques: comme il faut que le plomb porte au fond de la mer, on est quelquefois obligé d'épisser bout à bout deux lignes.

On frape au bout de ces lignes un plomb qui a quelquefois la forme d'une poire, d'autres fois celle d'un cylindre; son poids est de 5 à 5 liv. & demie, ou 6 livres, suivant la volonté des pêcheurs. En général il doit être d'autant moins lourd, que les lignes sont plus fines; & les pêcheurs fatiguent d'autant plus, que le plomb est plus pesant. Cependant il faut qu'il le soit assez pour entraîner promptement la ligne au fond, & résister aux éforts que la dérive & les courans pouroient faire pour l'emporter.

On frape à la ligne principale dont nous venons de parler, la pile qui doit porter l'haim. Cette pile est souvent de la même grosseur que la principale ligne; & quelquefois elle est plus fine.

Cette pile ou empile a 2 ou 3 brasses de longueur, suivant que le navire est plus ou moins élevé sur l'eau. D'où il suit qu'il faut que les piles soient plus longues pour les ligneurs ou lignotiers qui sont sur le gaillard, que pour ceux qui sont sur le bel; ceux-là fatiguent davantage, ayant à tirer le plomb avant que le poisson soit hors de l'eau, atendu la longueur de la pile.

Les pêcheurs de la côte de haute Normandie, acoutumés à pêcher au libouret, frapent volontiers leur empile sur une avalete de bois, dont ils proportionent la grosseur à celle de l'haim; mais cela ne se pratique point ordinairement.

Suivant ce que nous avons dit, le plomb est destiné à faire caler les lignes & les haims; ainsi son poids doit être proportioné à la grôsseur des lignes, à celle des haims, & à la profondeur où il doit descendre. Néanmoins son poids n'est déterminé sur aucune regle fixe; il varie même suivant la volonté des pêcheurs. Mais ordinairement pour les haims du banc, le plomb est de 5 à 5 liv. & demie; pour ceux de Férol, de 3 à 4 liv. Le plomb s'atache à la ligne même; & dans les petits bâtimens on ne laisse qu'une brasse de distance entre l'haim & le plomb.

Les haims pour la pêche de la *morue* en Amérique doivent être, les uns d'un fer bien liant, les autres d'acier; ceux-ci sont préférables dans les parages où il n'y a point de roches, mais on préfere ceux de fer dans les endroits où il y a des roches, parce que les haims d'acier sont sujets à rompre lorsqu'ils s'acrochent à une pierre.

C'est un principe général qu'il faut proportioner la force des haims à la grôsseur des poissons qu'on se propose de prendre, & comme c'est sur le grand banc qu'on prend les plus grandes *morues*, on les pêche avec les plus grôs haims. Si les *morues* ne sont pas aussi grandes à Férol, & à Port-à Choix, dans l'ouest de l'île de Terre Neuve, que celles du banc, elles le sont toujours beaucoup plus que celles qu'on pêche de l'autre côté de l'île.

De plus, on se sert de grands haims quand la *morue* est abondante, & lorsqu'elle se tient près de la surface de l'eau; mais quand elle est rare, & qu'elle se tient à une grande profondeur dans l'eau, on se sert d'haims moins grands.

En général les Anglois & les Hollandois emploient des haims moins grands & des lignes plus déliées que les François.

On emploie quelquefois, sur-tout au petit Nord, des haims à double croc, & ceux-là sont plus forts, mais les poissons refusent d'y mordre, quand ils ne sont pas afamés.

Plusieurs pêcheurs mettent deux haims au bout de leur ligne, les y atachant par de fines empiles, dont une répond immédiatement au dessus du plomb, & l'autre à une brasse plus haut. En ce cas ils tienent cette empile plus longue, pour que les deux haims portent également sur le fond.

Des apâts pour la morue.

Le choix des apâts est une chose très-importante pour faire promptement une bonne pêche. Rien n'est plus vorace que les *morues*, sur-tout celles du grand banc, peut-être à cause de l'énorme quantité qui s'y rendent. Quand elles sont afamées, elles avalent tout ce qui tombe à la mer. On a trouvé, comme on l'a dit, dans leur estomac des manigots ou mitaines, des couteaux, des pierres, & quoique gorgées de poissons, elles se jetent quelquefois sur des haims qui ne sont point garnis d'apâts; ainsi, à l'arivée des bâtimens, il suffit de leur présenter un leure, tel qu'un morceau d'étain ou de plomb imitant très-grôssiérement la forme d'un poisson; on a seulement soin qu'il soit brillant; c'est pour cela que quelques-uns étament ceux de plomb. D'autres fois le leure n'est autre chose qu'un morceau de drap de quelque couleur éclatante; mais souvent les *morues* refusent de mordre à ces apâts; c'est pourquoi les pêcheurs leur présentent des morceaux de viande salée on de lard, qui, ayant soufert quelque altération, ne sont point propres à la nouriture de l'équipage, des maquereaux ou harengs salés qu'on emporte dans des barils. Les maquereaux étant plus grôs que les harengs, ils ont l'avantage de pouvoir servir à amorcer plusieurs haims. Mais aussi-tôt qu'on a pris quelques *morues*, on amorce avec le cœur, ou une mâchoire sanglante: souvent même avec les entrailles ou breuilles. On sacrifie encore à cet usage les têtes ou la chair de quelques petites *morues*, mais jamais les foies, qu'on met à part pour en retirer de l'huile.

Quoique les *morues* se mangent les unes les autres, & qu'on en ait trouvé dans l'estomac de quelques grôsses *morues* jusqu'à quatre petites, il y a néanmoins d'autres poissons dont les *morues* sont tout autrement friandes; tels que les grondins, les maquereaux, les harengs, sardines, capelans, toutes sortes de crustacées & de coquillages; mais la plupart de ces apâts étant rares, on se contente quelquefois, après avoir amorcé un haim avec des issues de *morues*, de l'embecquer avec un petit morceau de ces bons apâts qu'on pique à la pointe de l'haim.

Lorsqu'on peut se servir de ces apâts délicats, on emploie de petits haims d'acier, semblables à ceux dont on fait usage pour la *morue* seche, & les *morues* donnent dessus en telle abondance, que les vaisseaux qui ne peuvent écher ou aquer qu'avec des issues de *morue*, sont obligés de quiter leur poste pour en aller chercher un éloigné d'un bâtiment qui amorce avec du capelan, du maquereau, ou du hareng..

Quand, en ouvrant les *morues*, on trouve dans leur corps des poissons qui ne sont point digérés, on s'en sert pour écher, & on est comme assuré qu'ils conviendront aux autres *morues*. C'est pourquoi quand les pêcheurs ont détaché les langues, ils ouvrent le ventre des *morues*,

pour retirer de l'estomac lès poissons qui peuvent s'y trouver.

On prend des *morues* sur nos côtes, & comme on trouve dans leur estomac différentes especes de poissons qui sont encore reconoissables, des crustacées, crabes, homars, chevretes; on en peut conclure que ces poissons convienent pour amorcer les haims.

Les pêcheurs de Picardie & de Flandre ramassent beaucoup de grenouilles dans des bailles, & ils s'en servent à prendre des *morues* dans les parages peu éloignés de leurs ports. Pour cela ils les acrochent par le travers des cuisses; & comme elles vivent assez long-temps, elles en attirent d'autant mieux le poisson.

Sur quelques côtes, celle de Boulogne est de ce genre, on prend de petites *morues* avec des haims amorcés de vers de terre, ou de harengs & de maquereaux, tant frais que salés.

Les pêcheurs basques se trouvent bien d'écher avec des anchois & des sardines.

Les pêcheurs d'Islande échent avec des moules, lorsque les harengs leur manquent; & dans ces cas les Hollandois amorcent leurs haims pour la *morue* avec de fort petites lamproies d'eau douce, qu'ils tienent dans des réservoirs pour les trouver au besoin.

On lit dans l'histoire naturele d'Islande, que les habitans estiment beaucoup pour amorce, la viande prise sur un animal nouvélement tué, & sur-tout le cœur de quelques oiseaux dont les pêcheurs mangent la chair, assurant qu'avec cet apât on a plutôt pris vingt poissons, qu'un seul avec beaucoup d'autres. On prétend qu'il y a des poissons du genre des seches qui fournissent de bons apâts.

On voit qu'il y a beaucoup de différentes substances qui peuvent fournir de bons apâts aux pêcheurs de *morue*. La difficulté est de s'en procurer sur le lieu de la pêche; & comme le succès dépend beaucoup de la bonté des apâts, c'est aux pêcheurs à employer toute leur industrie pour s'en pourvoir, soit en mettant à la traîne derriere leur bâtiment des cordes garnies de grand nombre de petits haims, soit en mettant à la mer, par de beaux temps, quelques chaloupes pêcher avec la saine, lorsqu'on se trouve à portée des parages où il y a des maquereaux, des harengs, des capelans, des sardines, &c.

On assure que les Anglois de l'Amérique pêchent à la côte de l'île de Terre Neuve, des poissons passagers, pour se procurer des apâts frais.

Il est certain que comme le hareng donne de bonne-heure à cette côte, ils essaient de commencer leur pêche avec cet excellent apât, prenant des arangemens pour en avoir fréquemment de nouveaux. Et pour cela ils destinent quelques chaloupes, ou des goueletes, à la pêche de ces petits poissons. Comme les harengs devienent rares vers la mi-juin, les Anglois vont alors pêcher des capelans dans les baies de la côte, ce qui dure jusqu'à la fin de juillet. Après ce temps ils ont recours aux petits poissons de toute espece qu'ils peuvent atraper, ou ils draguent des coquillages; mais cela convient plutôt à la pêche de la *morue* qu'on seche à terre, qu'à la *morue* verte.

Comme il n'est pas toujours possible d'avoir de ces poissons frais, on en porte de nouvélement salés ou saumurés, & les *morues* ne les refusent pas, sur-tout quand on a soin de les dessaler avant d'amorcer les haims.

Quand le plomb est parvenu au fond de la mer, le pêcheur tenant la ligne entre ses doigts, pose sa main sur la lisse pour sentir quand un poisson a mordu. Derriere le pêcheur, tant du bel que de la galerie, il y a encore une lisse où ils acrochent par le derriere de la tête la *morue* qu'ils vienent de prendre, en la piquant à l'instrument nommé *élangueur*, qui est auprès de la manete où ils mettent les langues, & la *morue* reste atachée à ce petit instrument la bouche ouverte, jusqu'à ce que les pêcheurs aient détaché la langue.

Dans les navires de Grandville & de St. Malo, il n'y a de lisse que pour les pêcheurs de l'arriere; la chaloupe en tient lieu pour ceux de l'avant. On fait une plate-forme le long du basbord, qui est élevée d'environ huit pouces au dessus du pont, pour que le sang puisse s'écouler plus aisément. On place sur cette plate-forme les barils de pêche, qu'on assujétit contre le bord, étant tout près les uns des autres, & retenus par une vergue qui les embrasse tous, de sorte qu'ils ne peuvent remuer.

Maniere de jeter les lignes à la mer.

Chaque pêcheur établi dans son baril, file sa ligne de 30, 40 50 brasses, même plus, suivant la profondeur de l'eau, la vitesse de la dérive & la force des courans.

Les Hollandois, qui pêchent au nord de l'Europe en traînant leurs lignes, la halent de temps en temps, de quelques brasses, & la laissent tout-d'un-coup retomber. Ils se proposent par-là d'empêcher les *morues* de venir reconoître l'apât & de le flairer, ce qu'ils prétendent qu'elles font, quand

elle reste sans agitation ; & ils assurent avoir observé dans les viviers qu'ils font à fond de cale pour transporter des poissons en vie ; que le *morues*, après avoir flairé la nouriture qu'on leur jete, refusent les issues de *moures*, pendant qu'elles se jetent vivement sur les harengs, les grondins, les crustacées, &c. D'ailleurs ils prétendent qu'au moyen de ces secousses, les *morues* prenant apparemment l'apât pour un poisson en vie, elles le poursuivent & le saisissent avec avidité.

La maniere ordinaire des François & des Anglois, est de traîner la ligne plus ou moins vîte suivant la dérive du bâtiment. Néanmoins quelques pêcheurs expérimentés *traitent* ou *traillent* leur ligne (ce sont des termes de pêcheurs) comme nous avons dit que le font les Hollandois.

Si-tôt qu'un pêcheur Terre-Neuvier sent qu'une *morue* a mordu à l'apât, il hale sur sa ligne, & tire le poisson à fleur d'eau ; s'il est de médiocre grôsseur, il l'amene à lui ; mais si c'est une trop grôsse piece, son voisin la gafe & la tire à bord : le premier la saisit par les ouïes & l'accroche par la tête à l'instrument appelé *élangueur* ; il l'éventre ensuite, lui tire la langue, & avec ce qu'il trouve dans l'estomac réamorce son haim, que souvent il trempe dans le sang ; puis il jete le poisson dans le parc qui est derriere lui.

Préparation de la morue *à la maniere de France*.

Les pêcheurs françois ont sur le pont du bâtiment une table qu'on nomme *l'étal*, à un bout de laquelle se met l'étêteur ; & à l'autre l'éventreur ou habilleur. Un mousse placé à gauche de l'habilleur emporte les nauts qui tiennent à l'arête. Aussi-tôt que la *morue* est élanguée, l'étêteur la prend pour la décoler : c'est presque toujours le maître charpentier qui est chargé de cette fonction ; il est dans un baril semblable à ceux des pêcheurs ; mais son tablier est fait d'un cuir plus souple, afin qu'il puisse mieux agir, & ce tablier est plus ample pour le garantir du sang & des vidanges du poisson qu'il est chargé d'ôter aussi-tôt après qu'il l'a êtêté : ses bras sont garnis de brassards de cuir ; il a aussi les quatre doigts & le dessus de la main garnis & envelopés de manigots d'étofe ; son couteau nommé *étêteur*, a deux tranchans, la lame est longue de sept à huit pouces ; le manche, qui est de bois, a quatre ou cinq pouces de longueur. Cet officier prend à la fois deux poissons qu'il met sur son étal ou établi ; cependant il les étête l'un après l'autre ; pour cela, il fait porter à faux la tête, sur le bord de la table, pour rompre la grôsse arête.

Les pêcheurs du Bel laissent tomber leurs *morues* élanguées dans le parc aux *morues* qui est sous la lisse du dos des pêcheurs. Un garçon de bord, prend avec un piquoir les *morues* que prenent les pêcheurs de la galerie, & les jete dans une gouttiere de bois pour le mettre à portée de l'étêteur, à mesure qu'il décole les *morues* qu'il a mises sur son étal, & il fait tomber les têtes dans un parc particulier qui est derriere lui à stribord : c'est ce parc que vide tous les soirs celui qui se trouve avoir produit moins de langues que les autres.

Quand la *morue* est décolée, l'étêteur retire toutes les entrailles pour les jeter ; quelquefois il conserve le cœur & la rate pour servir d'apât ; mais il réserve soigneusement le foie, qu'il met dans un baril qui a une échancrure à un côté de son embouchure : on met un chantier en dessous, pour faire pencher le baril vers l'étêteur, afin qu'il puisse y jeter les foies commodément.

Quand on veut faire de la résure, rave ou rogue pour la pêche des sardines, ce qui n'est pas à négliger, on conserve à part les œufs pour les saler.

La rave ou rogue est un paquet d'œufs envelopés d'une membrane ; il y en a qui pesent une ou deux livres suivant la grandeur des *morues*, on les sale à part dans des barils. Cette rave est un excellent apât pour atirer les sardines ; les pêcheurs basques la vendent aux espagnols de la côte de Biscaie depuis 60 jusqu'à 120 livres la barique pesant environ 5 quintaux.

L'étêteur ayant fait son opération, il pousse la *morue* à l'habilleur ; c'est ordinairement le capitaine ou le pilote qui fait cet office, il se met pour cela dans un baril, comme les pêcheurs ; il a devant lui un petit tablier de cuir ; le bras gauche est dans un brassard de cuir, & la main est couverte d'une mousse ou mitaine ; il tient de la main droite le couteau qu'on nomme *habilleur* ou *couteau à habiller*, qui a la forme d'un petit couperet, large & carré par le bout, & dont la lame a environ huit pouces de longueur sur trois de largeur ; le manche, proportioné à l'instrument, est plus grôs que celui de l'étêteur.

La fonction de l'habilleur consiste à ouvrir la *morue* depuis la gorge jusqu'à l'ânus appelé improprement *nombril*, & à ôter dans cette étendue la grôsse arête, ce qu'on nomme *désosser*, puis il fait tomber le poisson par une ouverture qui est au milieu de la table, & qu'on nomme *éclaire*, dans une espece de tuyau carré qui répond à l'entre-pont ou à la cale, suivant la grandeur du bâtiment.

L'habilleur jete l'arête au petit garçon qui est à sa gauche, & qu'on qualifie de *notier* ou de *nautier* ; ce mousse, avec un couteau qui n'a qu'un tranchant, détache la naut ou noue de l'arête, & il la met dans une manne qui est à sa portée. On sale à part ces noues, avec ce qui reste de langues, &

autres

autres parties des têtes, qui n'ont pas été consommées par l'équipage. Comme le mousse est près de la lisse de stribord, il jete l'arête à la mer.

Les issues, langues & noues qu'on sale à part, tournent ordinairement au profit de l'équipage, quand ils ne sont pas salés à part dans de petits barils pour en faire des présens; car ces parties sont regardées comme un mets délicat, sur-tout les noues, qui sont les vessies à air; on sale en grenier sous les *morues* celles qu'on ne met point en barils.

Un novice se sert d'un piquoir pour approcher de l'étêteur les *morues* que prenent les pêcheurs du bel. A l'égard des *morues* qui provienent de la galerie, un garçon de bord les prend avec un digon ou piquoir, & les met dans une espece de goutiere, d'où elles se rendent en glissant dans un parc qui est placé sous l'étal.

L'étal sur lequel on décole & habille, est une table placée à stribord entre les deux gaillards; elle s'étend depuis le milieu du pont jusqu'assez près du plat-bord. S'il y a deux étêteurs, & deux habilleurs, comme c'est assez l'usage dans les grands bâtimens, un bout de l'établi est occupé par deux étêteurs, & l'autre par deux habilleurs.

Pour mettre les *morues* dans leur premier sel, on a soin de faire entrer le plus de sel qu'on peut dans le corps; on en frote toute la peau de la *morue*; ensuite on les range dans un endroit particulier de l'entre-pont, ou de la cale, couchant les *morues* de façon que les queues aillent en baissant; on les couvre d'une couche de sel, & on met d'autres *morues* dessus & à côté des premieres; elles restent ainsi en pile pour jeter leur eau & leur sang, ce qui dure vingt-quatre ou quarante-huit heures, suivant que la pêche oblige de hâter le travail, ou qu'elle permet de le faire à l'aise.

Les mousses apportent le sel au saumureur sur des palots ou paletes qui ont un manche fort court.

Quand les *morues* ont suffisament rendu leur eau & leur sang, on les sale à demeure; pour cela on les change de place, & on les arange en piles dans l'etre-pont ou la cale.

Pour former ces piles, on fait avec des bûches & des fagots ou des branchages secs un *fardage* ou plancher, qu'on recouvre de nattes, sur lesquelles on met une couche de sel. Ces premiers lits sont faits des issues qui tournent au profit de l'équipage. On arange ensuite les *morues* par lits, entre chacun desquels on met une couche de sel, pour qu'elles ne se touchent point; il ne faut cependant pas en mettre trop; cette surabondance de sel déprécieroit le poisson. On éleve quelquefois les piles jusqu'au dessous du pont, ce qu'on appele *baroter*; ce travail est très-fatigant.

L'office du saleur ne laisse pas d'être important; c'est souvent de son attention que dépend la bonne qualité de la *morue*: aussi choisit-on ordinairement un homme de l'équipage qui soit au fait de ce travail; & les Normands ainsi que les Bretons, l'engagent sous ce titre, avec une paye un peu plus forte que les lignotiers; cependant les Olonois confient ce travail à des garçons de bord.

Quoique les attentions qu'on apporte à bien saler la *morue*, soient un article important pour en avoir de bonne; néanmoins la perfection de ce poisson dépend encore de plusieurs autres circonstances. 1°. La morue, comme tous les autres poissons, est molasse & de mauvaise qualité dans le temps du frai. 2°. Quand il regne des chaleurs considérables, on ne peut pas espérer de faire d'aussi bonne salaison que quand il fait frais. 3°. Les pêcheurs prétendent que dans certaines saisons, le *morues* se nourissent de bourbes ou orties vagantes qui flotent à la surface de l'eau, & que cette nouriture communique une mauvaise qualité à la chair de ces poissons. Les meilleures saisons pour les salaisons de *morue* sont donc le printemps & l'autone. 4°. En hiver, outre qu'on craint d'être pris par les glaces, on ne trouve que de petites *morues*, principalement sur les batures. 5°. Le choix du sel est encore un article important. On pense unanimement que le sel de Brouage, anciénement fait, qui a perdu son âcreté & son amertume, est préférable aux sels blancs, & qu'il communique à la *morue* une délicatesse préférable à la blancheur que leur procurent d'autres sels.

De l'huile de morue.

La vente des *morues* est assurément le principal objet des pêches qu'on fait sur le banc de Terre Neuve. Néanmoins on ne doit pas mépriser l'huile qu'on retire de leurs foies, d'autant qu'elle est beaucoup plus estimée que celle de baleine, & que cette vente fait un objet assez intéressant.

L'étêteur dépose les foies dans un baril qu'il a à portée de lui; on les met ensuite dans des futailles, que les pêcheurs normands appelent *charniers* ou *foissiers*. Quelques-uns les mettent d'abord dans un panier, & vont ensuite les déposer dans le charnier. On laisse de temps en temps égouter le sang & la lymphe par des trous qu'on fait à dessein, un peu au dessus du fond, & que l'on ferme quand on aperçoit que l'huile qui surnage commence à couler. On retire ensuite l'huile, qu'on entone dans des barils.

L'huile de *morue* sert aux mêmes usages que celle de baleine. On en brûle dans les lampes, & les tanneurs en emploient beaucoup.

De la résure.

La résure, rogue, graine, rave, rabe, rêve, rebe; car tous ces termes patois sont synonymes; cette substance qui sert, sur les côtes de Bretagne, à pêcher la sardine, n'est souvent autre chose que des œufs de *morues* qu'on sale dans des barils.

Comme les pêcheurs normands ne font pas usage de cet apât à leurs côtes, ils jetent les œufs à la mer. À l'égard des Bretons & des olonnois, ils en trouvent le débit chez eux, & pour cette raison ils ont coutume d'en saler.

Déchargement de la morue.

Quand les bâtimens de retour sont rendus aux ports de leur destination, il est question de les décharger. Pour cela on tire de la cale les *morues* par brassées, & on les porte sur l'établi ou sur une place où est le trieur juré qui doit connoître à la vue la différente qualité des *morues*, pour les séparer suivant leur degré de bonté, & en former des lots.

Quand un bâtiment chargé de *morues* est entré dans le port de Dieppe, on établit sur le pont une table qui est souvent posée sur deux barils; le trieur se met devant cette table, & il a une mesure qui lui sert à décider celles qui doivent être réputées marchandes, d'avec celles qui ne le sont pas; on les lui présente deux à deux: quand avec sa mesure il en juge une marchande, il en couche dessus une de même longueur, & il jete derriere lui sur le pont celles qui ne sont pas assez grandes.

Il y a sur le quai un matelot à qui on les porte; il les compte par deux, & quand il en a reçu un cent, il fait une entaille sur un morceau de bois, puis on les porte au magasin sur des brouetes.

Pour qu'une *morue* soit réputée marchande, il faut qu'elle ait deux pieds de longueur; s'il s'enmanque seulement un pouce, on en donne deux pour une; de plus l'acquéreur peut rebuter un demi-cent de *morues* par mille, qu'on lui change pour d'autres *morues* plus grasses & plus marchandes.

Le trieur, après avoir visité les *morues* les appareille donc, & les donne par paires ou poignées à celui qui les livre, soit aux matelots qui les embarquent, quand on fait cette opération de bord à bord, soit aux brouetiers qui les reçoivent quand on les débarque à terre. C'est ordinairement le pilote qui préside à la livraison des *morues*, parce qu'à mesure qu'il en fait la livraison par mille, cent, ou à la poignée, il en prend le compte.

La poignée est composée de deux *morues* que le trieur a appareillées. Le cent contient soixante-six poignées, qui font cent trente-deux *morues*. Le mille est de dix cents, au même compte, ce qui fait mille trois cents vingt *morues*. Les petites *morues* que les Olonois pêchent l'hiver sur les batures se vendent au millier qui est de douze cents.

Tous les pêcheurs des ports du Ponent vendent leurs *morues* à ce compte; mais les Bretons & les Poitevins les livrent au petit compte, c'est-à-dire, au cent de dix dixaines.

La *morue* verte qui passe en Provence, s'y vend au quintal, de même que toutes les autres denrées.

Une barique de *morue* verte de la pêche des Malouins est estimée à Marseille trois quintaux, poids de table.

On suit différentes pratiques dans la triage & en lotissant les *morues*, chaque port ayant *la* siene.

À Nantes, la cargaison d'un navire se partage pour la vente en trois différentes sortes de poissons: les *grands*, les *moyens* & les *raguets*, qui sont les plus petits; on les vend au cent.

À la Rochelle, Bourdeaux, Baïone, S. Jean-de-Luz, on fait de même trois lots; savoir 1.° le poisson *marchand*, 2.° le *moyen*, 3.° le *rebut*.

L'usage de Normandie est peu différent de celui de Nantes, puisque les *mornes* rondes s'y distinguent en *marchandes*, *triées* & *raguets*. Ces trois especes sont réputées, chacune dans leur genre, loyales & marchandes.

À Grandville on forme quatre classes de la *morue* verte; savoir 1.° la *morue* marchande qui est formée des plus grôs poissons; 2.° la *traie* ou la *plate*, qui sont des *morues* maigres & plates; 3.° la *raguée* formée de *morues* de moyene grandeur; 4.° le *canceau*, où sont comprises les plus petites *morues*; mais aucunes ne doivent être viciées.

On fait cette séparation au débarquement, soit pour les mettre en magasin, soit pour les livrer de bord à bord, lorsque la cargaison est vendue

suivant sa qualité. Car, quand elle l'est comme ils le disent, *cap & queue*, il n'y a nulle distinction de poisson; tous sont livrés à l'acquéreur comme ils se présentent, n'y ayant de rebut que les gâtées & pourries; mais quand le marché est fait pour ne prendre que la *morue* marchande, les pieces sont choisies sur toute la cargaison : ce sont les plus grandes & les plus fortes de la premiere espece.

La *morue triée* est choisie après la marchande; elle se vend toujours un tiers moins que la premiere espece.

Le raguet est la plus petite des trois; & quoique cette *morue* soit la plus délicate, elle se vend moitié moins que la marchande; & cela est juste, puisqu'elle se vend à la piece & non pas au poids.

S'il se trouve des colins ou des lingues, ils ne passent qu'au rebut, qui, en outre, est formé de *morues* viciées & de valides. On nomme *valides*, celles qui sont encore plus petites que les raguets; & *viciées* celles qui ont quelques défauts, soit d'essence, soit de qualité; tels que d'être peignées, de mauvaise eau, estropiées, tachées, molle-salées, nattées, brûlées, mouillées, marinées; mais le plus grand défaut est celui de sentir la pompe & les épurins, ce qui rend toujours la *morue* noire & souvent pourrie. Expliquons ces différens termes.

Une *morue* de mauvaise eau, est celle qui étoit malade quand on l'a salée; sa mauvaise qualité primitive a encore augmenté par la salaison.

On dit qu'une *morue* est peignée, lorsqu'ayant roulé quelque-temps sur le pont, une partie de sa peau est déchirée, principalement à la queue & aux ailerons, en sorte que les arêtes soient découvertes. Cette *morue*, quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs, est de rebut, ayant perdu l'œil de la vente.

Les *morues* dites estropiées, ont été mal ouvertes en les habillant, ou ont été mordues d'un requin ou d'autres poissons voraces, ou enfin ceux qui les ont tirées des piles pour les livrer au trieur, ont arraché les flanchets.

Les *morues* dites brûlées, sont celles qui ont été viciées par des sels de mauvaise qualité. Ainsi ce défaut est toujours occasioné par le mauvais état du sel.

Quand la salaison est mauvaise, ou parce qu'on a trop ménagé le sel, ou parce qu'on en a employé de fort humide & nouveau, c'est ce qu'on appele molle-salées; ce défaut se reconoît au maniment, & le trieur distingue aisément les *morues* qui ont ce défaut.

Quand une *morue* a été meurtrie & qu'il y est resté du sang, comme il y a des taches, on la nomme tachée; au reste elle n'est pas entiérement gâtée; les endroits où sont les taches sont seulement plus durs que le reste.

Quoique le défaut qu'on nomme *morue* nattée viene d'avoir été endomagée par les nattes dont se font les premiers lits sur le plancher où on établit la pile, ces *morues* sont absolument mauvaises, & on les jete pour l'ordinaire à la mer; elles n'entrent point dans le rebut.

Les marchands qui achetent la *morue* verte au compte ne peuvent pas être trompés, puisqu'ils les voient, les visitent, & sont en état d'en connoître la bonne ou la mauvaise qualité. Il n'en est pas de même quand on achete des salines en barils; lors même qu'elles sont bien conditionées, il y en a souvent de si petites qu'elles ne sont pas de vente.

Les poissonieres qui détaillent les *morues* à la détrempe, peuvent aisément tromper en vendant des lingues, & autres especes de *morues*, pour de la *morue* franche.

Quand le poisson est coupé, cette tromperie ne peut se connoître qu'à la cuisson : alors ou la *morue* se retire & devient presqu'à rien, ou bien les unes devienent comme de la pâte molle; d'autres sont si dures & coriaces qu'on ne peut les manger.

On voit par ce que nous venons de dire des défauts de la *morue*, que la bonne *morue* doit en être exempte; qu'elle doit être entiere, avoir toute sa peau, être blanche, ferme, nullement tachée, & n'avoir point de mauvaise odeur, qui indique de la corruption.

Préparation de la morue *à la façon de Hollande, & autres.*

Quoique la plupart des pêcheurs françois tranchent les *morues* en rond & les salent en grenier, il y en a néanmoins qui les tranchent à plat, & qui les salent en tone ou en baril, à la façon de Hollande.

On fend le poisson dans toute sa longueur; on en détache toute l'arête, excepté un petit bout vers la queue; on coupe le bout des ailerons & des nageoires; c'est ainsi que les *morues* sont habillées à plat, & on les remet à un mousse qui les lave dans de l'eau de mer, dont on a rempli une baille, de sorte qu'il n'y reste point de sang : c'est ce qu'on appele *enroquer*. Quand les

morues sont bien lavées, on les met égouter dans des paniers.

Avant que les *morues* soient entiérement égoutées, on les paque, c'est-à-dire, qu'on les arange dans les barils, en répandant un peu de sel dessus, ayant l'attention de mettre plus de sel dans le ventre qu'ailleurs, parce que cette partie court plus de risque de se corrompre que le reste du poisson. On laisse les *morues* dans ce premier sel deux ours; puis on les verse dans des bailles, & on les lave dans leur saumure: on les met égouter comme la premiere fois; & on les repaque dans les barils d'où on les a tirées, mettant alternativement un lit de sel & un lit de *morues;* mais comme il est important que les *morues* soient bien pressées les unes contre les autres, on a un faux-fond qui est d'un moindre diametre que la futaille, formé de trois planches assez fortes, & réunies par une bâre qui les traverse: on pose ce faux-fond sur les *morues*, & de temps en temps on monte dessus pour les bien presser les unes contre les autres, ce qu'on nomme *sauter*: puis on cherche les fonds qui apartienent à chaque baril, pour les enfoncer. On se sert pour ce second pacage de sel blanc rafiné à Étaples, ou quelquefois de sel gris. La *morue* ainsi mise en tone est en état d'être amenée en France, où elle doit recevoir de nouveles préparations.

Suivant ce qui a été dit, les *morues* ont été salées & paquées deux fois à la mer; il s'agit à leur arivée de les paquer & saler une troisieme fois pour les rendre marchandes, & en état d'être conservées long-temps. Ce sont des femmes qui font la plus grande partie de ces opérations, qu'on appele *salaison à sel sec*.

Les femmes vident dans une cuve, quarante-cinq à quarante-six barils de *morues* avec leur saumure: quand les barils manquent de saumure, on en fait de nouvele avec du sel qu'on fait fondre dans de l'eau; car il faut qu'il y en ait assez dans la cuve pour que le poisson y trempe.

Les femmes arangées autour de la cuve y lavent, les unes après les autres, toutes les *morues*: pour cela, tenant de la main gauche les *morues* contre les douves de la cuve, de sorte qu'elles trempent dans la saumure, elles les frotent avec un petit balai qu'elles tienent de la main droite, ayant attention de ne point les écorcher; quand elles ont répété cette opération trois ou quatre fois, elles mettent celles qu'elles ont lavées en tas dans la cuve même où est la saumure.

Elles prenent ces *morues* ainsi lavées, & les tenant par la queue, elles les trempent quatre ou cinq fois dans une baille pleine d'eau fraîche; puis on les en retire pour les plonger de même dans une autre baille aussi remplie d'eau fraîche; & quand l'eau devient sale, on la jete, & on y en remet de nouvele.

Lorsqu'on a ainsi lavé dans la saumure & dans deux eaux fraîches environ un baril & demi de *morue;* une femme prend l'une après l'autre les *morues* ainsi lavées, elle les visite & ôte avec un couteau tout le sang qui peut être resté dans la chair, elle coupe toutes les bavures; en un mot, elle retranche tout ce qui pouroit préjudicier à la blancheur & à la qualité de la *morue*; elle les lave encore s'il le faut, & la *morue* est en état d'être mise à égouter sur le théâtre.

On forme ce qu'on nomme *le théâtre* avec de fortes membrures qu'on couche sur des madriers qui servent de chantiers, & on a soin de laisser un peu de distance entre les membrures pour que l'eau qui s'égoute des *morues* puisse s'écouler.

Au bout de huit jours que la *morue* est suffisament égoutée, on la met dans des barils qui sont percés de plusieurs trous auprès du jable, pour que la saumure qui se forme par la fonte du sel qu'on y ajoute, s'égoute: mais avant de les mettre en barils, on les porte aux balances pour les peser; car chaque baril doit contenir 260 livres de poisson, poids de marc, & 40 livres de sel blanc; sur quoi il est à propos de faire remarquer que 260 livres de poisson, poids de marc ou de 16 onces à la livre, équivalent à peu près à 300 livres, poids de Dunkerque, dont la livre n'est que de 14 onces.

On fait encore un triage de *morues* en les mettant aux balances, & on ôte les petites, les maigres, & celles qui sont molles, rousses ou viciées; cependant on ne rebute que celles qui sont fort petites; car comme ce poisson se vend à la livre, ce triage n'est pas aussi important que quand on le vend au nombre.

Les *morues* étant triées & pesées ainsi que le sel, on le porte sous le angar pour les paquer définitivement en baril.

Les femmes qui sont chargées de mettre les *morues* en baril, commencent par mettre au fond une couple de poignées de sel; elles mettent sur la chair de la *morue* un peu de sel; elles en replient les oreilles, & en contournant un peu le poisson, elles lui font prendre la forme intérieure des barils; deux morceaux de morue font à peu près un lit, les femmes les récouvrent d'un peu de sel, & elles continuent à remplir le baril lit par lit alternativement de *morue* & de sel.

r Elles savent très-bien répandre exactement la quantité de sel qui doit entrer dans chaque baril.

Quand le baril est à moitié plein, le tonelier le saute; c'est-à-dire, qu'ayant mis un faux-fond sur la morue, il monte & saute dessus; quand il les a ainsi bien pressées, il ôte le faux-fond, & les femmes achevent de remplir le baril; assez souvent elles sont obligées de mettre quelques rangs de *morue* au dessus des bords; en ce cas, on roule avec adresse & sans rien déranger ces barils le long d'un poteau, où il y a un fort cric, dont la cremaillere porte sur un faux-fond qui couvre les *morues*; il faut tourner la manivele du cric uniformément & doucement, & finir quand les *morues* sont au niveau du jable. Aussi-tôt que le jable est découvert, on ôte le faux-fond; les femmes répandent sur la *morue* ce qui leur reste de sel des 40 livres qui doivent entrer dans chaque baril, le tonelier met le vrai fond, serre les cercles, & en met de neufs quand il en manque.

On finit par faire entre le premier & le second cercle du jable huit trous, par lesquels on passe une ficele qui forme une losange, & qu'on arrête avec un plomb.

Quoique la méthode des Dunkerquois differe peu de celle que nous venons de détailler, comme de petites précautions influent quelquefois beaucoup sur la perfection de la *morue*, nous croyons devoir la raporter; mais ce sera le plus briévement que nous pourons.

Aussi-tôt que les *morues* ou cabillauds, car ces deux noms doivent être réputés synonymes, sont amenés par les ligneurs à bord du bâtiment, on leur coupe le cou pour les faire saigner, afin que leur chair en soit d'autant plus blanche; ensuite on les éventre presque dans toute leur longueur; puis on emporte l'arête, n'en laissant qu'un petit bout à la queue, précisément comme quand on tranche la *morue* plate à la façon de Hollande; on met ce poisson dans une baille remplie d'eau douce, pour le laver & ôter tout le sang, en le frotant avec un petit balai; au sortir de l'eau, on les met dans un panier, où on les laisse s'égouter un quart d'heure ou une demi-heure.

On tire ensuite le poisson de cette manne pour, comme on dit, le *paquer* ou l'aranger dans des tones défoncées d'un bout, mettant toujours la peau en dessous, & en saupoudrant sur chaque poisson une petite assiete de sel blanc: on emploie ordinairement pour ce premier pacage quatre tones de sel pour quatorze tones de *morues*.

Le poisson reste dans ce sel trois ou quatre jours; ce qui produit une saumure qui sert à laver le poisson qu'on tire de cette tone, & on le repaque ou on l'arange de nouveau dans d'autres tones, poudrant fort peu de sel entre les *morues*; & quand la tone est pleine, on verse par-dessus environ une pinte de forte saumure.

À ce second pacage, on emploie une tone de sel pour quatorze tones de poisson; cette quantité de quatorze tones forme ce qu'on appele un *lot*.

Chaque tone contient depuis trente jusqu'à cinquante poissons suivant leur grôsseur, & elle pese plus de 300 livres.

Après le second pacage, ou lorsqu'on a changé les *morues* de tones, on les fait enfoncer & fermer exactement, puis on les arime dans la cale du bâtiment.

À l'arivée à Dunkerque, on fait défoncer toutes les tones, on en tire le poisson, on le lave dans une nouvele saumure, & on fait le triage des *morues*, pour séparer celles qui sont de poids, bien conditionées & marchandes, de petits poissons, de ceux qui sont mal tranchés, tachés ou meurtris, qu'on paque à part dans des tones, & qu'on vend comme poisson de rebut.

On emploie pour ce troisieme pacage 20 à 25 livres de sel blanc; enfin les tones étant pleines, on les fait enfoncer, & on verse par la bonde une forte saumure; alors la marchandise est en état d'être vendue comme *morue* saumurée.

Pour la *morue* qu'on met à sec dans les tones, on suit les pratiques que nous venons de détailler, jusqu'à l'arivée dans le port. On tire les *morues* des tones, on fait le triage pour séparer les poissons marchands de ceux de rebut; mais à mesure qu'on les tire des tones, on les lave dans des bailles, puis on les met sur des planches inclinées, queues contre queues; & après les avoir laissées s'égouter plusieurs jours, on les paque dans des tones ou bariques, & on les saupoudre de sel blanc; enfin on perce de plusieurs trous le fond des tones, pour que la saumure qui se forme par l'humidité du poisson s'écoule; enfin, on fonce ces tones & barils.

Les pêcheurs de Grandville qui vont sur le grand banc, n'accommodent des *morues* dans des quarts que pour quelques amis, jamais pour mettre dans le commerce: ils choisissent pour cela de petites *morues* de 2 à 3 livres qui étant encore jeunes, ont la chair plus délicate que les grôsses; ils les renferment dans des barils sans les couper par morceaux, & les saupoudrent

de sel : comme ces *morues* sont à couvert du contact de l'air, elles conservent long-temps leur fraîcheur ; ils n'en préparent jamais en saumure.

En Flandre, on prépare quelques *morues* qu'on pêche à la côte, d'une façon particuliere ; on les dit supérieures aux *morues* fraîches, ayant une petite pointe de sel qui les rend très-agréables. C'est ce qu'on appele l'*andolium*. On prétend que pour préparer cette *morue*, on la met toute en vie dans un vase de fer-blanc proportioné à sa grandeur, & qu'on la fait mourir dans le sel en en mettant beaucoup dessus & dessous. Cette *morue* ne se garde que quinze jours au plus ; mais en l'apprêtant comme la *morue* fraîche, on dit qu'elle est délicieuse. Voici le procédé des Norwégiens, pour faire l'*abberdahn*. A bord des chaloupes de pêche, on tranche la tête des *morues*, & on les vide en les éventrant jusqu'à l'ânus, sans les fendre en deux pieces ; ensuite on les transporte à terre, où on les saupoudre de sel du pays ; puis on les nétoie dans de l'eau de la mer, ou une saumure, & on les sale de nouveau dans des barils avec du sel d'Espagne ou de Portugal ; cette *morue* n'est pas à beaucoup près aussi bonne que celle de Terre Neuve, non seulement à cause du sel qu'ils emploient, mais encore, parce qu'en Norwege, on tranche mal la *morue* verte ; de sorte que la chair en est souvent rouge de sang ; on la met en premier sel dans de grandes cuves, & après l'avoir laissée huit jours dans cette saumure, on arange les *morues* en tas les unes sur les autres jusqu'à ce que la saumure se soit bien égoutée : ensuite on la met dans des barils avec du sel de Portugal qu'on choisit en grôs grains.

Les Hollandois qui vont au Nord faire la pêche de la *morue*, la préparent mieux que les Norwégiens : ils tranchent la tête & l'ouvrent jusqu'à l'ânus pour la vider ; & après une premiere salaison pour rafermir la chair, ils la rangent dans des toneaux par lits avec de grôs sel ; c'est ce qu'ils nomment l'*abberdahn*, qui est plus estimé que l'*abberdahn* que font les Norwégiens, quoique ces deux préparations soient à peu près les mêmes ; mais celle des Hollandois est faite avec plus de soin, de propriété, & de meilleur sel.

Les détailleurs font dessaler la *morue* verte dans de l'eau douce, & ils la coupent par tronçons ; les petites en trois, & les grandes en quatre : savoir une queue, un ou deux entre-deux, suivant la grandeur des *morues* ; les flanchets & les loquetes.

La *morue* se dessale très-bien dans l'eau de mer. Les marchands la font dessaler dans des baquets remplis d'eau douce : mais pour que cette *morue* soit bonne, il faut changer plusieurs fois d'eau, sans quoi elle contracte une odeur qui se communique au poisson ; c'est pourquoi on estime que la *morue* ne se dessale jamais mieux que dans l'eau courante. Une *morue* à qui on laisse trop de sel, n'est pas agréable ; mais celle qu'on dessale trop, perd tout son mérite.

De la pêche qu'on nomme à la Faux.

Comme cette façon de pêcher peut être pratiquée, soit qu'on pêche de la *morue* verte ou de la seche, nous croyons qu'il est à propos d'en parler. Elle se fait avec des haims les uns à deux, les autres à trois crocs ; & il ne s'agit point de prendre celles qui mordent à l'hameçon ; mais d'acrocher au hazard celles qui se rencontrent vis-à-vis la pointe des haims.

On sait que les *morues* vont souvent par bancs ou bouillons, étant rassemblées en grand nombre, soit qu'elles soient attirées par des poissons qu'elles chassent pour s'en nourir, soit qu'elles essaient d'échaper à la voracité de grôs poissons qui les poursuivent. Quand, pour quelque cause que ce soit, il s'en est rassemblé une multitude auprès d'une côte dans une anse ou petite baie ; les pêcheurs qui manquent d'apâts, ou qui s'aperçoivent que les *morues* ne mordent point à ceux qu'on leur présente, essaient, quand il n'y a pas une grande profondeur d'eau, d'en atraper en jetant au hazard leur hameçon à plusieurs crocs, au milieu de cette multitude de poissons. Ils jetent donc leurs haims le plus loin qu'ils peuvent, & quelquefois ils amenent à bord une ou deux *morues* qu'ils ont atrapées, tantôt par un endroit, & tantôt par un autre.

En général on doit avoir soin que la *ligne* ne soit pas assez longue pour que l'haim porte sur le fond, les *morues* trompées par le leure d'étain, courent après, & se rassemblent en nombre pour le reconoître ; à mesure que l'haim descend, les morues le suivent dans sa marche, & quand il est arrêté entre deux eaux par la ligne qui n'est pas assez longue pour que l'haim porte sur le fond, les morues étant rassemblées autour, le pêcheur tire sa ligne par une forte secousse ; s'il sent qu'il ait acroché une *morue*, il la tire à bord ; s'il n'a rien acroché, il lâche la ligne, & laisse descendre l'haim pour le retirer comme la premiere fois.

On fait cette pêche ou dans des chaloupes ou à bord du vaisseau ; dans ce dernier cas, le bâtiment étant à la dérive, tous les matelots jetent une ligne. Mais quand on pêche dans une chaloupe, chaque pêcheur jete deux lignes, une à bâbord & l'autre à stribord : car pour ne point perdre de temps pendans qu'il laisse un instant un haim à l'eau pour donner le temps au poisson de se rassembler autour, il en jete un autre de l'autre bord, & sur le champ il retire l'haim

qu'il a mis à l'eau le premier; ainsi il est dans un exercice continuel, & fatigue beaucoup. Comme il jete ses haims sans interruption de droite à gauche & de gauche à droite, on a comparé ses mouvemens à ceux des faucheurs, & l'on a nommé cette façon de pêcher *à la faux*.

On conçoit que par la manœuvre que nous venons de décrire, le pêcheur n'atend point que le poisson ait mordu à un apât; il jete au hasard son haim, & essaie d'acrocher un poisson, il n'importe pas où; mais il ne réussit pas toujours à amener à bord les poissons qu'il a piqués & ceux qu'il a blessés, étant éfarouchés, s'enfuient en perdant leur sang; des *morues* le suivent pour l'avaler, de sorte que les poissons étant éfrayés ou attirés ailleurs par les blessures de leurs camarades, en peu de temps la pêche devient infructueuse; & si l'on pratique cette pêche au commencement de l'arivée des *morues*, elles ne paroissent plus, même quand le capelan se montre; ce qui fait que les pêcheurs prétendent qu'elle doit être défendue; néanmoins quelques-uns soutienent que cette pêche ne causeroit pas un grand domage si on ne la pratiquoit qu'après la passée du capelan, parce que, disent-ils, rien n'attirant le poisson à la côte, elles y passent rapidement & en petite quantité; & qu'alors cette pêche est une ressource pour ceux qui ont eu le malheur de prendre peu de poisson; & l'on cite pour exemple des pêcheurs qui n'ayant presque rien pris, en pêchant suivant l'usage ordinaire, sont parvenus au moyen de la *faux*, à faire un assez bon chargement; mais on a peine à se le persuader, quand on fait attention que cette pêche ne peut réussir que quand il y a une grande abondance de poisson: alors on en blesse beaucoup qui meurent, & dont on ne profite pas.

Il arive quelquefois qu'on acroche deux *morues* à un haim; mais il est rare qu'on les amene à bord; ordinairement une, & souvent toutes les deux se détachent, & c'est autant de poisson perdu.

Il resulte de ce qui vient d'être dit, que s'il y a beaucoup de poisson, on peut s'en tenir à la méthode ordinaire; que s'il y en a peu, la pêche *à la faux* n'aura pas un grand succès, & qu'en général cette pêche est destructive; cependant des pêcheurs qui ne s'occupent que du moment, & qui prenent peu d'intérêt à la conservation du poisson, prétendent qu'elle est nécessaire au petit Nord où il y a peu d'eau, & où les *morues* trouvant beaucoup de pâture mordent à l'hameçon. On pensera ce qu'on voudra de cette exception; mais une raison pour ne point faire de réglement sur cette façon de pêcher, est la difficulté qu'il y auroit à le faire exécuter; les pêcheurs allant à la mer, les uns le jour, les autres la nuit, le soir ou le matin, on ne pouroit les empêcher de faire la pêche *à la faux*, qu'en autorisant les inspecteurs à aller visiter les bateaux avant leur départ; ce qui gêneroit beaucoup les pêcheurs, qu'il est important de laisser libres de partir pour leur pêche quand ils le jugent à propos; & si les visites se faisoient à la mer, il en résulteroit des combats nocturnes très-fâcheux.

De la pêche & de la préparation de la morue *qu'on seche après l'avoir salée.*

Après ce qui a été dit, on voit que la *morue* verte est celle qui a été salée, & qui n'a point été séchée; celle dont il va être question a été salée, & ensuite séchée. Il est assez d'usage en France de la nommer *merluche*; mais ce terme convient mieux au merlu qu'on sale & qu'on seche, qu'à la *morue* ou cabillaud.

Quoique dans l'intérieur du royaume on préfere la *morue* verte à la seche; celle-ci forme un objet de commerce tout autrement étendu. En quantité d'endroits, on lui donne la préférence sur la verte, sur-tout quand celle-ci a perdu sa premiere fraîcheur; car la *morue* seche a le grand avantage de se conserver beaucoup plus longtemps sans perdre de sa qualité; puisque lorsqu'elle est bien emmagasinée, elle est tout aussi bonne, même meilleure la seconde & la troisieme année que la premiere; de plus, elle supporte sans beaucoup s'altérer les chaleurs de Provence, d'Espagne, de Portugal, d'Italie & du Levant, ce que ne peut faire la *morue* verte la mieux préparée. Aussi, outre la *morue* seche qui se consomme en France, en Hollande, en Angleterre, & en Allemangne, il s'en fait des exportations considérables pour les différens royaumes que je viens de nommer; On en porte même quelquefois un peu en Danemarck, où est, pour ainsi dire, la source des morues, parce que les Hollandois, les Anglois & les François savent mieux la préparer que les pêcheurs du Nord.

Les Anglois & les Hollandois préparent beaucoup plus de *morue* seche que de verte; & on arme en France pour la *morue* seche dans les ports de Normandie, de Bretagne, de Poitou & des Basques.

Comme c'est à terre qu'il faut préparer ce poisson, on ne fait point la pêche dans le bâtiment qui a fait la traversée, mais avec de petits bateaux où se mettent trois matelots qui raportent leur pêche à terre où on la prépare de la maniere suivante.

Quand les *morues* ont été égoutées en pates pendant vingt-quatre heures, pour leur faire rendre l'eau de la lave, on les étend une à une sur la greve, la chair en haut; & à l'entrée de la nuit on retourne ces *morues* pour mettre la peau en haut; c'est ce qu'on appele *le premier*

soleil : le lendemain vers midi, on tourne ces *morues* la chair en haut ; vers le soir, si le temps est beau, on les rassemble trois à trois qu'on pose les unes sur les autres la peau en haut ; c'est *le second soleil*. Le jour suivant, on les étend de nouveau séparément sur la greve, la peau en haut jusqu'à midi, & la chair en enhaut depuis midi jusqu'au soir qu'on les ramasse par petits paquets de huit *morues*, la peau en haut ; c'est ce qu'on nomme des *javelles*, & c'est *le troisieme soleil*. Le quatrieme jour, on répete ce qu'on a fait le troisieme ; mais, vers le soir on ramasse pour la nuit les *morues* en paquets plus considérables, formés chacun d'environ un demi-quintal, mettant la peau du poisson en haut ; ces tas se nomment *moutons*. Le *cinquieme soleil* se donne comme on a fait le quatrieme ; mais le soir on fait les moutons plus grôs, savoir à peu près d'un quintal, mettant toujours la peau en haut. Le *sixieme soleil* est encore la répétition du cinquieme, mais le soir on ramasse les *morues* par brassées, pour en former des piles de 30, 40, même 100 quintaux, suivant la quantité de *morues* que l'on a, mettant toujours la peau en haut, & disposant ces piles en égout, ou en forme de toit, pour que l'eau n'y pénetre pas. On laisse ces piles en cet état jusqu'à ce que le temps soit beau ; mais si au bout de six, huit ou douze jours, le temps se met au beau, on étend de nouveau cette *morue* sur la greve une à une, la peau en dessous, jusqu'à midi, qu'on la retourne pour mettre la peau en haut ; & le soir on la ramasse par brassées pour refaire la pile, mettant au bas de la pile ce qui étoit en haut, & au haut ce qui étoit en bas, ayant de plus l'attention de mettre les *morues* les moins seches au haut des piles ; c'est le *septieme soleil*.

La *morue* ayant été ainsi travaillée pendant une semaine, on la laisse en pile pendant quinze jours ; ensuite, quand il fait un beau temps, on l'étend de nouveau sur la greve, comme nous l'avons dit au septieme soleil. Le soir on la remet en pile, & elle a reçu un *huitieme soleil*. On la laisse en pile un mois, ayant seulement le soin de couvrir les piles tous les soirs avec des voiles, ce qu'on continue jusqu'à l'embarquement. Un mois après on défait les piles pour étendre les *morues* sur la greve une à une, comme nous l'avons expliqué, & le soir on réforme les piles ; alors elles ont reçu le *neuvieme soleil*. Quarante jours après on répete cette même manœuvre, & on en réforme les piles ; elles ont reçu dix soleils, & on les laisse en cet état pendant cinquante jours qu'on recomence la même opération ; mais en formant les piles, on sépare les *morues* qui sont parfaitement seches de celles qui se trouvent un peu humides, & qui ont encore besoin de recevoir un ou deux soleils ; ce sont ordinairement les grôsses, ou celles qui n'ont pas assez reçu de sel. On ne manque pas d'étendre encore les *morues* une à une sur la greve au moment de l'embarquement.

Voilà bien des opérations qui rendent la pêche de la *morue* seche plus fatigante que celle de la *morue* verte.

Enfin, quand on a suffisament préparé de *morue*, on cesse la pêche, & on travaille à charger le bâtiment. On profite d'un beau temps pour étendre, encore une fois, les *morues* qui sont en meules sur la greve ou les vigneaux, afin de leur donner un degré de sécheresse qui leur est très-avantageux pour les bien conserver dans la traversée ; ensuite on les transporte aux chaloupes, ou par brassées, ou, ce qui est bien plus expéditif, sur des civieres, que quelques-uns nomment *boyards*.

Quand le vaisseau est délesté, on nétoie bien la cale ; & pour que les *morues* reçoivent moins d'humidité, on forme un *fardage* avec du bois, ou encore mieux avec de grôs galets qui servent de lest ; en ce cas, on charge de pierres ou galets bien nets de sâble & de terre, des chaloupes qui les transportent au navire, où on les arange bien exactement au fond de la cale, pour élever les *morues* & les tenir plus séchement. On couvre ce plan de galets, avec des menues branches d'arbres bien seches, de sorte que les bords verticaux du navire en soient aussi garnis ; on arange sur le fardage, à la main, & fort exactement, toutes les *morues*, mettant tête contre tête aux trois premiers rangs, la peau en dessous, à tous les autres la peau en dessus ; & on continue de les arimer ainsi jusqu'à ce que la pile porte contre les barotins du pont, conservant néanmoins assez de place pour qu'on y puisse passer une voile, pour l'enveloper & empêcher, comme l'on dit, qu'elle ne *s'évente*, & l'on continue de même jusqu'à une pleine cargaison, lorsqu'on est assez heureux pour l'avoir.

On transporte les *morues* aux chaloupes sur des civieres par compte ; pour cela, on charge les civieres d'un nombre de *morues*, tel que huit charges fassent 104 *morues* ou un cent : un homme est chargé de prendre ce compte. On estime, qu'année commune, un vaisseau de 100 toneaux, peut raporter 18 à 1900 quintaux de *morue*, & les plus grands bâtimens à proportion ; cependant il est sensible que la grôsseur des *morues* & la différente façon de les apprêter peut faire varier ce poids.

De la morue *qu'on appele* blanche, *& de celle qu'on nomme* noire, pinée, brumée *ou* charbonée.

Toutes ces dénominations dépendent de la cou-

couleur que les *morues* prenent dans leur préparation, & forment en général deux especes de *morues*, savoir la blanche, & celles qui ont pris une couleur en se desséchant; car les termes de *noire*, *pinée*, *brumée & charbonée*, sont synonymes, ou ne different que du plus ou du moins.

La *morue* blanche est celle qui a reçu beaucoup de sel & qui a été séchée promptement; une partie du sel se portant à la surface, y forme une espece de crême, ou comme une poussiere blanche d'où elle tire son nom.

La *morue* noire, pinée ou charbonée, &c., & celle qui a reçu peu de sel, qui a été séchée doucement, & qui a éprouvé, étant en pile, une petite fermentation; cette couleur affecte particuliérement les *morues* grasses. Quoiqu'il en soit, cette *morue* ressue sa graisse, & cette graisse combinée avec le sel se desséchant à la superficie, y forme une espece de poussiere rousseâtre, quelquefois brune, distribuée çà & là, ce qui en certains endroits la fait nommer *brumée*, & en d'autres *pinée*. Cependant les maîtres de greve les plus expérimentés ne peuvent pas à volonte faire de la *morue* blanche, ou de la pinée: soit que cette différence dépende d'une précision dans la quantité de sel qu'on ne peut observer, ou de la qualité du sel, ou de la graisse plus ou moins abondante de la *morue*, ou de l'état de l'air quand on prépare la *morue*. Il résulte de ces différentes circonstances, que celui qui a pris toutes les attentions pour avoir de la *morue* blanche, trouve son poisson piné au débarquement, pendant qu'un autre ne peut réussir à en faire de pinée, & que toute sa *morue* est blanche.

Du stockfish, ou poisson desséché sans sel, & de ses différentes especes.

Le terme de stockfish est entendu dans toute la haute Allemagne, & usité dans toutes les langues du Nord, pour signifier toute sorte de poissons que l'on conserve sans sel par le seul desséchement.

Les Norwégiens & les pêcheurs voisins de la mer Baltique dessechent presque tout le poisson de mer qu'ils prenent, en le suspendant par la queue au dessus de leurs fourneaux avec une corde qu'ils atachent au plancher de leurs cabanes, & ces poissons, qu'on pouroit nommer *fumés* ou *boucanés*, ainsi que ceux qui sont desséchés par le vent, se nomment *stockfish*, sans distinction des especes de poissons qu'ils ont ainsi préparés.

Du rondfish.

On nomme *rondfish*, ou dans le commerce *stockfitsh rond*, des torsch qui étant desséchés, sont longs, ronds & roides comme des bâtons.

On en prépare dans tout le Nord; mais comme les Norwégiens ont la réputation de le préparer très-bien, en adoptant le terme de *rondfish*, nous allons détailler la méthode qu'ils suivent.

On ne peut préparer ainsi les torschs que depuis le commencement de janvier jusqu'à la fin d'avril; passé ce temps, l'air n'est plus assez sec pour dessécher des poissons qui sont grôs, gras, & qu'on laisse presque dans leur entier.

À la partie méridionale de l'Islande, il fait ordinairement trop chaud en mai pour dessécher parfaitement ces poissons. Il n'en est pas de même à la partie septentrionale où l'on ne peut commencer la pêche qu'à la mi-mai, à cause des glaces qui vienent du Groenland. Ils peuvent bien, mal-gré les glaces, prendre toute l'année quelques poissons pour leur consommation, non pas en assez grande quantité pour faire du stockfish rond. Mais la fraîcheur de l'air de ce côté de l'île subsiste assez long-temps pour qu'ils puissent en préparer, quand les glaces leur permettent de faire la pêche.

La préparation du *rondfish* est bien simple. Quand on a tranché la tête des torschs, qu'on les a ouverts jusqu'à l'ânus pour les vider, on les lie deux à deux par la queue avec une ficele, & on les suspend à des perches qu'on dispose en carré; ils restent ainsi exposés aux injures de l'air pendant sept ou huit semaines, plus ou moins, suivant la température de l'air: le temps le plus favorable est un vent de Nord froid & sec; le poisson en se desséchant se retire sur lui-même & devient rond sans qu'il soit nécessaire de lui faire prendre cette forme avec les mains. Quand il est en cet état & bien dur, il ne court plus risque d'être ataqué par les insectes; alors les Norwégiens le mettent chez eux en tas comme du bois à brûler, en atendant qu'il se présente des acquéreurs: c'est une des principales branches du commerce des Hollandois en Norwege; les Hambourgeois, les Anglois, les Dunkerquois en tirent aussi directement ou indirectement.

Nous avons déja dit qu'on fait du *rondfish* en Islande; mais il n'est pas aussi estimé que celui de Norwege, soit que cela dépende de la nature du poisson ou de la sécheresse de l'air.

Du clipfish *ou* klippfish *sans sel*.

Nous avons dit que les Danois préparoient les torschs en vert, en les salant dans des tones à peu près comme les Hollandois font leur abberdahn, & qu'il les nomment *klippfish*. Les Irlandois & les Schetlandois font un autre *clipfish*, qui, à cela près qu'il n'est pas salé, ressemble assez aux *morues* seches que nos pêcheurs préparent à Terre Neuve.

On dit que le terme *clipfish* dans la langue des Schetlandois signifie *poisson de roche*, parce que, pour le faire sécher, ils l'étendent sur des roches.

Comme les Irlandois & les Schetlandois ont la réputation de bien préparer cette sorte de *clipfish*, nous allons raporter leur méthode.

Quand ils ont coupé la tête de leurs torschs, qu'ils les ont tranchés dans presque toute leur longueur, & arraché la plus grande partie de la grôsse arête, ils arangent leurs poissons les uns sur les autres dans des grandes caisses de bois qui peuvent contenir jusqu'à cinq cents poissons.

On remplit ces caisses, qui sont établies au bord de la mer, avec de l'eau de mer dans laquelle les poissons restent sept à huit jours; puis ils les en retirent, & les mettent en tas pour laisser égouter l'eau qu'ils ont prise; ils les chargent même avec des pierres pour exprimer leur eau, & les aplatir; au bout de quelques jours, il les étendent sur des rochers ou de grôsses pierres, ou, à leur défaut, sur des vigneaux ou banquetes qu'ils construisent à pierre seche. Quand ils sont bien secs, ils les rangent en tas dans des magasins, ayant soin de les préserver de l'humidité. Cette précaution est encore nécessaire en les embarquant dans les vaisseaux; car quand ce *clipfish* a été bien préparé, il se conserve très-bien, pourvu qu'on le tiene séchement & à l'ombre.

La plus grande consommation du *klippfish* & des autres especes de stockfish se fait dans les endroits où se font les grands armemens, & dans les pays catholiques de la haute & basse Allemagne.

Du Flackfish.

Comme en Islande le vent n'est plus assez froid & assez sec dans le mois de mai, au moins dans une partie de cette île, pour dessécher parfaitement les torschs entiers, au lieu de faire du rondfish, on fait du *flackfish*, terme qui signifie *poisson fendu*; suivant Horrebows, ce mot vient de *flack*, qui veut dire étendre à plat. Pour cela, après avoir tranché la tête & ouvert le corps dans toute sa longueur du côté du ventre pour emporter les entrailles & la grôsse arête jusqu'à la troisieme vertebre au dessous de l'ânus, si le temps paroît disposé au beau, on les arange deux à deux, chair contre chair, sur des banquetes faites à pierre seche ou sur des vigneaux d'un pied & demi de hauteur; si le temps n'est pas disposé au beau, ils forment avec leurs poissons de petits tas qu'ils nomment *câses*, mettant toujours la peau en dessus, & ils restent en cet état jusqu'au beau temps qui est un vent sec, froid & constant, qu'il faut quelquefois atendre trois ou quatre semaines; si ces temps tardent trop long-temps, les poissons contractent quelque altération qui le font nommer, par les marchands, *câsés*.

Aussi-tôt que le temps favorable est venu, les femmes défont les câses, & étendent les poissons sur les vigneaux, ayant soin de les retourner deux ou trois fois par jour, observant que la queue de l'un réponde à la gorge de l'autre; & quand il survient de la pluie, on met la peau en dessus pour prévenir que la chair soit tachée. Il faut quelquefois quatorze à quinze jours pour le dessécher; mais lorsque le vent du Nord est un peu fort & très-sec, le desséchement se fait bien plus promptement: cependant on craint les gelées un peu fortes qui endomagent le poisson.

Quand le poisson est bien sec, on en fait de grôs tas sur les vigneaux, mettant tête contre queue, & alors ils ne court point risque de devenir câsé; il continue même à se dessécher; ainsi il atend, sans s'endomager, que les marchands danois vienent l'enlever. Lorsqu'on le transporte aux places de commerce, on l'entasse comme des meules de foin, qu'on a l'attention de couvrir quand il pleut; car si l'on embarquoit le flackfish humide, il se gâteroit dans le transport.

Comme le poisson ainsi préparé passe pour être le plus délicat, il se vend plus cher que le rondfish. On prépare en Islande des poissons du genre des égrefins & des merlans, en flackfish; mais les marchands les estiment peu; ils ne veulent que le flackfish de torsch ou de ling, & il n'y a que la rareté de ce poisson qui les engage à en prendre d'autres especes.

Du rothschair ou rodschier des Norwégiens, ou rotskæring des Danois.

Ces termes signifient, suivant l'idiôme des deux langues, poisson fendu dans toute sa longueur qui étant sec, forme comme deux longues racines.

Ce que les Norwégiens appelent *rodschier*, differe peu du flackfish. Ils coupent le poisson dans

toute sa longueur jusqu'à la queue, après avoir ôté l'arête. Ces deux pieces tenant ensemble par la queue, on les fait sécher en les suspendant comme le rondfish. La plus grande partie est faite avec les petits torschs qu'on prend près de la côte. Comme ce poisson est plus délicat que le rondfish, on le nomme *zaartsfish* de Norwege: quand ce poisson est sec, il ressemble à deux cordes réunies par un de leurs bouts. On en prépare un peu dans les îles de Féroe & Westmenoe; mais on estime mieux celui de Norwege. La principale consommation de ce poisson se fait dans les couvens atachés à l'Église Romaine.

On prépare le rodschier dans le mois d'avril, lorsqu'on ne pouroit plus faire de rondfish.

Du Hengfish.

L'expression de *hengfish* des Islandois donne l'idée de poisson suspendu; cependant il est préparé différemment du flackfish & du rodschier: car au lieu d'ouvrir le poisson par le ventre, on le fend par le dos; & après l'avoir vidé, & en avoir arraché la grôsse arête, on fait au haut une fente de sept à huit pouces de longueur pour pouvoir y passer une perche qui sert à le suspendre dans une espece de cabane qu'ils nomment *hialder*; elle est quelquefois construite avec des pierres entre lesquelles on ménage des joints ouverts pour que le vent les traverse, ou elle est faite avec des poteaux de bois sur lesquels on cloue des lates, ce qui forme une espece de cage. De quelque façon qu'elle soit construite, elle est toujours couverte avec des planches, pour que les poissons ne reçoivent point la pluie.

Quand le poisson est tranché, vidé & désossé, on le met en tas pour qu'il fermente un peu, ce qui l'atendrit; ensuite on l'étend sur des cailloux ou des vigneaux pour qu'il se desseche un peu. Comme les fonds de sâble fin & de vase ne sont point favorables à cette operation, lorsqu'on est dans un endroit où il n'y a point de pierres, on couche le poisson sur les arêtes qu'on a arangées sur le terrain; mais la greve est bien préférable aux arêtes. Quoi qu'il en soit, quand les dors sont en partie desséchés, on les enfile avec des perches pour les étendre dans les hialder, le plus près les uns des autres qu'il est possible & on les y laisse jusqu'à ce que le poisson soit bien sec; enfin on les en retire pour les emmagasiner comme les autres sortes de stochfish.

Quoique ce poisson se desseche étant suspendu, il ne se roule pas comme le rondfish. Plusieurs habitans ont auprès de leurs maisons des hialder dans lesquels ils suspendent des dors qui se dessechent peu à peu; moyénant quoi, ils en mangent assez long-temps de presque aussi bons que s'ils étoient frais.

Quoique le *hengfish* se vend plus cher que le flackfish, on en fait peu parce que sa préparation est plus embarassante.

Les Danois préparent quelques torschs en *hengfish* pour leur usage; & comme ils y apportent beaucoup de soin, ce *hengfish* est beaucoup meilleur que celui des Islandois.

Quoiqu'on fasse du *hengfish* avec des poissons du genre des merlans, égrefins, &c., les Danois donnent toujours la préférence à celui qui est fait avec le torsch.

MOULE ou MOUCLE; nom qu'on donne à un genre de coquillages bivalves de mer, de riviere, & d'étang. En général, les *moules* sont oblongues, les deux valves sont constament égales; leur forme est convexe, quelquefois large vers le bas, en finissant en pointe aux sommets. On distingue 1°. *les moules*, proprement dites, dont les valves ferment exactement, & dont un des côtés est presque droit, tandis que l'autre & l'extrémité inférieure, sont arondis. 2°. Les *moules cylindriques*, dont les valves sont fort longues à peu près également larges des deux bouts, & qui se joignent très-exactement. 3°. Les *moules triangulaires*, nommées particuliérement *pinnes marines*, dont la forme est aplatie à peu près triangulaire isoscele, & dont les valves ne ferment point exactement.

La *moule de mer* est un testacée, oblong, plus ou moins grôs, d'une figure informe ou approchante d'un petit muscle. L'animal est tendre, blanchâtre, un peu frangé sur les bords, nageant dans une eau salée, délicat & fort bon à manger, renfermé dans une coquille à deux batans, assez minces, convexes, & d'un bleu noirâtre en dehors, concaves, & d'un bleu blanchâtre en dedans, ordinairement lisses des deux côtés. On aperçoit à travers les valves de petites veines ou lignes bleues. La coquille est large, tranchante à sa base arondie, & finissant en pointe au sommet où est placé le ligament qui unit ensemble les deux pieces d'une assez ample capacité, & de figure rhomboïde. La *moule de mer* se trouve abondament, & par bancs le long de nos côtes maritimes. Les *moules de mer* sont les plus estimées; elles sont en effet d'un meilleur goût, & plus saines que celles des rivieres ou d'étang. On doit choisir les *moules* tendres, délicates & bien nouries.

Pour augmenter la délicatesse des *moules*, les pêcheurs les jetent quelquefois dans les marais salans, & les font vivre dans une eau qui devient tous les jours moins salée par les eaux de pluie. Quand on va les pêcher, on les trouve rassemblées par paquets.

On parvient aussi à se procurer une plus grande quantité de *moules* en formant des especes de parcs avec des pieux & des perches entrelâcées, où ces coquillages s'atachent pour y déposer leur frai. Ces parcs se nomment *bouchots*. Il ne faut qu'une année pour peupler un de ces parcs, pouvu qu'on y laisse un certain nombre de *moules*.

La *moule de riviere* ou *d'étang*, est un testacée fort différent de celui de mer, on en distingue deux especes; la premiere est celle dont la charniere se trouve garnie de fort grôsses dents; la seconde est celle dont la charniere paroît lisse, parce que les dents en sont très-petites. Cet animal paroît presque toujours en repos dans la vase.

La *moule d'étang* est toujours plus grande que celle de riviere, mais c'est néanmoins le même ordre d'animal.

MOULER LE HARENG; c'est le presser entre les doigts pour détacher les corps étrangers, & emporter les écailles.

MUGE; nom générique qu'on donne à plusieurs poissons de mer, ou de riviere, ou d'étang, qui ne different point pour la figure, mais seulement pour le goût. Ces animaux ont la tête grôsse, le museau grôs & court, le corps oblong & couvert d'écailles. Ils nagent avec tant de vitesse, que les pêcheurs ont beaucoup de peine à les atteindre. Les *muges* sont de l'ordre des poissons à nageoires épineuses. Il faut en excepter le *muge-volant*, qu'on nomme *faucon de mer*, & qui est à nageoires molles.

Les pêcheurs de bousigues, dans le ressort de l'amirauté de Cette, font, pour prendre les *muges*, une pêche assez singuliere, qu'ils nomment *canat* ou *sautade*. Cette pêche ne peut se pratiquer que sur les bas-fonds, où on ne trouve que deux ou trois brasses d'eau tout au plus, & dans les temps les plus calmes; ainsi il est nécessai re de choisir de beaux jours, parce qu'on ne prend guere d'autre poisson à cette pêche que celui qui vient jouer vers la surface de l'eau.

Lorsqu'on a reconu un endroit où il se trouve une quantité suffisante de *muges*, on empile deux nappes des filets sur l'arriere de deux chaloupes ou bettes; ils y sont pliés de maniere qu'ils puissent être étendus très-promptement; les deux bateaux se raprochent l'un de l'autre, & on lie avec des cordons les bouts des deux filets; après quoi les bateaux s'éloignent à force de rames, & décrivent le plus promptement qu'il leur est possible, un cercle en jetant le filet à la mer; les roseaux qui flotent sur l'eau, retienent sur la surface la partie du filet comprise entre les deux cordeaux, ce qui forme sur l'eau une nappe circulaire en forme de zône, tandis que le reste du filet tombe perpendiculairement, & forme une enceinte. On a soin de faire en sorte que l'enceinte soit intérieure à la zône: on conçoit aisément que les roseaux qui soutienent la nappe doivent se raprocher par leur extrémité *intérieure*, puisqu'ils devienent les rayons d'un cercle; & les portions du filet comprises entr'eux, font alors des especes de poches. Les poissons compris dans l'enceinte, inquiétés par les mouvemens qui résultent de cette manœuvre qu'on fait fort brusquement, cherchent à s'échaper; & comme ils ne trouvent aucune issue, ceux qui peuvent sauter sur la surface, & particuliérement les *muges*, essaient de franchir l'enceinte & tombent sur les poches que forme la portion de la nappe qui est horizontale; ils parvienent quelquefois à se dégager en sautant une seconde fois, mais pour l'ordinaire ils s'embarassent dans les poches comprises entre les roseaux; d'ailleurs on a soin de renfermer dans l'enceinte un ou plusieurs bateaux fort légers, conduits par un ou deux hommes qui prenent les *muges* dès qu'ils les voient tomber sur la nappe. On ne laisse le filet tendu qu'un quart d'heure tout au plus; & ce court intervalle de temps suffit quelquefois pour prendre une très-grande quantité de poissons. Cette pêche qu'on pratique sur-tout dans l'étang de Thau, est très-amusante & point du tout destructive; les noms de *sautade* & *canat* lui convienent fort bien dans l'idiôme languedocien.

MUGE DE RIVIERE. Indépendament des *muges* qui passent dans les eaux douces, les auteurs parlent d'un petit *muge* qui n'a guere plus d'un pied de longueur, qu'ils nomment *muge de riviere*, & qu'on appele à Strasbourg *schnotfisch*. Ses ecailles sont d'un vert argenté & sa chair molle, ce qui convient aux *muges* qui ont passé du temps dans les eaux douces. Ils ont l'avantage d'avoir la chair grasse & délicate, mais elle n'a pas autant de goût que celle des *muges* qu'on pêche à la mer.

MULET. Les poissons connus en Poitou & en Aunis sous la dénomination de *mulet*, sont à peu près ronds: ils vont communément par troupe; on en prend de petits qui n'ont que six pouces de longueur, & aussi de grôs qui ont quelquefois plus de deux pieds: ceux là sont les plus estimés. On en pêche peu en grande eau; c'est un poisson littoral qui passe dans les étangs, & même remonte les rivieres: c'est pourquoi on en trouve fréquemment dans les parcs, pêcheries & étentes à la basse eau, sur-tout dans les mois de mai, juin & juillet. Néanmoins il s'en rencontre accidentélement quelques-uns toute l'année, même l'hiver; & quand les pêcheurs en aperçoivent un banc qui donne dans une anse, ce qui arive rarement dans cette saison, ils les envelo-

pent avec des filets d'enceinte, & en prenent une grande quantité. On les confond quelquefois avec le bar.

La tête du *mulet* est fort alongée, un peu aplatie en dessus; sa gueule n'est pas grande, on n'aperçoit point de dents aux mâchoires, mais la langue & l'intérieur de la gueule sont chargés d'aspérités. Ses ieux, dont la prunelle est noire & l'iris argenté, sont entourés d'un cercle blanc; ils different de ceux des bars, en ce qu'ils ne sont recouverts d'aucune autre membrane que de la tunique propre, mais ils sont assez enfoncés dans les fosses orbitaires; entre les ieux & l'extrémité du museau, on aperçoit les ouvertures des narines.

Tout le corps du *mulet* est couvert d'écailles, il en a même sur la tête jusqu'aux narines; celles du dos & des côtés sont assez grandes; elles le sont moins sous le ventre; la tête est brune avec quelques reflets dorés: le dos est bleu foncé ou gris de fer: cette couleur s'éclaircit sur les côtés; le ventre est d'un blanc argenté: mais on voit sur les côtés des lignes paralleles alternativement tirant au noir & au blanc, qui s'étendent de la tête jusqu'à la queue.

Les *mulets* se plaisent à l'embouchure des rivieres à la mer; ils remontent dans les rivieres, on en prend dans le Rhône, dans la Garonne, dans la Seine, dans la Loire, &c. Ce poisson est plus gras & meilleur quand on le prend dans les eaux douces, pourvu qu'elles ne soient pas vaseuses, que quand on le pêche à la mer: néanmoins on prétend que ceux-ci ont plus de goût.

On distingue à l'entrée de la Loire, deux especes de *mulets*, savoir, le brun qui n'entre jamais dans la Loire, & le grôs dont les couleurs sont plus claires, qui y remonte fort haut: on le nomme *sauteur*, parce qu'il s'éleve quelquefois de plusieurs pieds au dessus de l'eau. Ses écailles sont couvertes d'une mucosité; ainsi ce pouroit être le poisson du Poitou, qu'on y nomme *limou*.

Pour prouver que les *mulets* remontent fort haut dans les rivieres, indépendament de ce qu'on mange de ces poissons qui ont été pêchés dans des eaux douces, on ajoutera que le *mulet* remonte dans la Loire au commencement du printemps, de sorte qu'on en prend dans cette saison au Pont-de-Cé, même au dessus de Saumur: d'où il suit que ce poisson remonte ce fleuve plus de quarante lieues au dessus de son embouchure. Quand il s'en rassemble dans des endroits en nombre, on en prend avec l'épervier, le carlet & la saine; le *mulet* dépose, ainsi que les aloses & les saumons, ses œufs dans la Loire.

Le *mulet* ne mange presque point de poisson; on assure qu'il ne se nourit que d'herbe & de vase: c'est pourquoi on en prend rarement avec les haims. Ce qui fait douter que le *mulet* se nourisse de vase, est que sa chair est blanche & d'assez bon goût pour être servie sur de bonnes tables; on la trouve un peu moins délicate que celle du bar: aussi a-t-elle l'avantage de se mieux conserver sans se gâter, ce qui fait qu'on peut transporter ces poissons assez loin. La chair du *mulet* est fort grasse, & l'on prétend qu'elle tient le milieu entre celle du hareng & celle de l'alose. Ce n'est pas le seul avantage qu'on retire des *mulets*; lorsqu'on en fait de grandes pêches, on en conserve soigneusement les œufs pour en faire un mets qu'on appele la *boutargue* ou *poutargue*; il est appétissant, & on le trouve très-bon lorsqu'on en a contracté l'habitude. Pour préparer ainsi les œufs, on ouvre les *mulets*, on en tire les œufs avec la membrane générale qui les envelope, on les couvre de sel, & après les y avoir laissés quatre ou cinq heures, on les en retire, on les met en presse entre deux planches pour leur faire rendre leur eau; ensuite on les lave dans une foible saumure, puis on les étend sur des claies pour les faire sécher au soleil pendant une quinzaine de jours, ce qui se fait dans les mois de juin & juillet, saison où le soleil a beaucoup de force; mais pendant qu'on les tient au soleil, il faut avoir soin de les retirer tous les soirs pour les tenir à couvert pendant les nuits; quelquefois on les fait sécher à la fumée. Ce sont ces œufs salés & séchés qu'on nomme la *boutargue* ou *poutargue*. On prépare de cette même façon des œufs de différens poissons du genre des muges; mais ceux des *mulets* passent pour être les meilleurs. On fait beaucoup de cas de ce mets en Italie & en Provence; & pour en faire usage, on l'assaisone avec de l'huile & du citron.

MULIER. Ce filet, qui est principalement destiné à prendre des mulets, est du genre des cibaudieres ou foles. À Saint Tropez on dit *muletiere*. On le tend souvent sur piquets ou en palis.

MURENE; poisson de haute mer, qu'on trouve cependant quelquefois vers le rivage. Il est long de plus de trois pieds, semblable à l'anguille, mais plus large; l'ouverture de sa bouche est grande, sa mâchoire est aquiline, garnie à son extrémité de deux especes de verrues bien fournies de dents longues, fort aiguës, courbes au dedans de la bouche. Ses ieux sont blancs & ronds, ses ouïes sont brunâtres, sa peau est lisse & tachetée de blanc. Il porte pour nageoire une pinnule sur le dos, comme le congre. Il nage & avance dans la mer par tortuosités, comme font les serpens sur terre, ce

qui lui est commun avec tous les poissons fort longs.

Ce poisson vit de chair. Il se tient caché pendant le froid dans les rochers, ce qui fait qu'on n'en pêche que dans certains temps.

Les pêcheurs craignent la morsure de la *murene*, parce qu'elle est venimeuse & dangereuse; ils ne la touchent lorsqu'elle est vivante qu'avec des pincetes; ils lui coupent la tête.

On ne pêche ce poisson que sur les bords caillouteux des rochers; on tire plusieurs de ces cailloux pour faire une fosse jusqu'à l'eau, ou bien on y jete un peu de sang, & à l'instant on y voit venir la *murene* qui avance sa tête entre deux rochers. Aussi-tôt qu'on lui présente un hameçon amorcé de chair de crabe, ou de quelqu'autre poisson, elle se jete dessus, & l'entraîne dans son trou. Il faut alors avoir l'adresse de la tirer tout-d'un-coup; car si on lui donnoit le temps de s'atacher par sa queue, on lui arracheroit plutôt la mâchoire que de la prendre. Quoique la *murene* soit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir sans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe le bout de la queue, ou qu'on ne l'écrase.

La chair de la *murene* est blanche, grasse, molle, d'assez bon goût, & à peu près nourissante comme celle de l'anguille. Les grandes sont beaucoup meilleures que les petites.

MUSTELE; poisson dont on distingue deux especes.

La *mustele* vulgaire est un poisson de mer, genre des morues, qui se nourit de squilles & de petits poissons. Il a le corps brun, large & sans écailles, la bouche assez grande, & les dents petites. Le bout de sa mâchoire inférieure est garni d'un barbillon blanc, celle de dessus en a deux qui sont noirs. Son corps finit en pointe; une ligne droite commence aux ouïes, & finit à la tête. Sa chair est molle & friable.

L'autre *mustele* est à peu près pareille à la précédente. Ses nageoires qu'elle a aux ouïes ressemblent beaucoup à des barbillons.



NACRE DE PERLES ou MERE DE PERLES, nom qu'on donne à une huître des mers orientales qui produit les plus belles perles. C'est un coquillage bivalve de couleur argentée & d'une substance plus dure & plus pesante même que la perle.

Stenon prétend que la formation des perles ne se fait pas différemment que celle des coquilles : la couleur de la perle, sa rondeur ou son inégalité doivent leur origine au lymbe de l'animal, renfermé dans sa coquille. L'unique différence qui se trouve suivant ce dissertateur, entre les lames dont sont composées les perles, & celles des petites coquilles de *nacre*, c'est que ces dernieres sont presque planes, & les autres courbes ou concentriques. Suivant ces principes, les perles inégales doivent être celles qui faisoient partie d'un groupe de petites perles renfermées sous une envelope commune, & les perles qui paroissent jaûnes à la surface, & qui le sont aussi dans tous les points de leur substance, ne doivent leur couleur qu'à l'altération des humeurs de l'animal renfermé dans la coquille de *nacre*.

Ce sentiment de Stenon paroît aussi celui des physiciens modernes ; ainsi la perle n'est point formée par une lepre ou un exerément de l'huître ; elle ne doit point aussi son origine à une concrétion graveleuse produite par le suc nouricier des huîtres vieilles, ou ataquées de maladies : c'est une surabondance de liqueur nacrée qui transsude de l'animal, & au lieu de s'aplatir & de former des couches dans le fond de la coquille, coule par goutes ou par petits pelotons, qui se consolident.

Pour une perle que l'on trouve dans le corps de l'huître, on en trouve mille atachées à la *nacre*, où elles semblent comme autant de globules : il arive même quelquefois que les perles distribuées indistinctement dans toutes les parties de l'huître, s'accroissent au point d'empêcher les coquilles de se fermer, & alors les huîtres périssent.

En adoptant le dernier systême sur la formation de la perle, on n'expose peut-être pas ce qui est vrai, mais seulement ce qui est vraisemblable.

Le laps du temps fait ramolir les perles. L'histoire fournit sur ce sujet un exemple bien frapant. Quand on jeta les fondemens de Saint Pierre de Rome, on trouva un caveau où avoient été déposés, onze cents dix-huit ans auparavant, les corps de deux jeunes filles de Stilicon qui avoient été promises en mariage l'une après l'autre à l'empereur Honorius. Toutes les richesses qui, y étoient subsistoient en bon état, excepté les perles qu'on trouva si tendres, qu'elles s'écrasoient facilement entre les doigts.

Pêche de la perle.

C'est au Cap Comorin & sur les bords de l'île de Ceïlan, qu'on pêche les perles les plus parfaites : elles sont plus grosses, plus rondes & plus blanches que par-tout ailleurs. Sur la fin du dernier siecle on y voyoit quelquefois réunies jusqu'à trois mille barques de pêcheurs ; il s'en faut bien que la pêche soit aujourd'hui aussi considérable, soit parce qu'elle ne se fait que dans les plus grandes ardeurs de la canicule, soit parce qu'il y a trop de danger pour les plongeurs, soit parce que le séjour que les coquillages font sur la terre, infecte l'air au point de causer des maladies épidémiques.

Outre la pêcherie de l'île de Ceïlan, il y en a une dans le golfe Persique, une autre sur la côte de l'Arabie Heureuse, une troisieme sur celle du Japon ; il y en a aussi plusieurs dans le golfe du Mexique, le long de la côte de la Nouvele-Espagne.

On pêche les perles dans la Méditerranée, en Écosse, & jusqu'en Norwege : il y en a, dit-on, dans le Nil, dans quelques rivieres de la Baviere, & jusque dans des marais qui sont proches d'Augsbourg.

L'espece des perles seroit encore plus étendue qu'on ne l'imagine communément, s'il étoit bien constaté qu'il y a d'autres coquillages que la *nacre* où l'on trouve cette substance brillante ; on prétend que certaines moules du Nord & de la Lorraine, ont cette faculté : il est dit dans les Éphémérides d'Allemagne qu'on en voit dans les Petoncles bâtards ; mais leur couleur, quoique fort vive, est jaunâtre.

Les perles les plus estimées sont celles de l'Orient; les plus précieuses sont grôsses, parfaitement rondes, & très-polies: elles réfléchissent les objets, sont rayonantes, & paroissent transparentes sans l'être: on les appele *perles d'une belle eau*. Dans les climats où on les pêche, elles ne se vendent guere qu'au poids de l'or; il n'en est pas de même en Europe; elles suivent le tarif des pierreries, & les pierreries suivent elles-mêmes le tarif de la mode.

La pêche des perles avoit rendu célebre l'île Manar, voisine de celle de Ceïlan, même avant que les Portugais s'en fussent rendus les maîtres. Les Européens ayant asservi les naturels du pays, ont appris de leurs esclaves la maniere de tirer de la mer la substance la plus précieuse qui se forme dans son sein.

Quelques jours avant que la pêche des perles commence, les plongeurs, imitant les anciens athletes, s'oignent fréquemment le corps d'huile pour se garantir des incommodités que l'impression de l'eau pouroit leur causer. Ils usent aussi d'alimens plus nourissans qu'à l'ordinaire pour se fortifier, & suivant l'usage du pays, ils se munissent de trois feuilles de néflier sauvage, sur lesquelles sont écrits quelques caracteres qu'ils regardent comme un préservatif contre certains monstres marins: les amuletes se débitent publiquement par de vieilles femmes qui gâgnent à ce commerce beaucoup d'argent. Tout étant préparé, les noms & la patrie des plongeurs ayant été enregistrés, & les traités faits avec eux rédigés par écrit, on convient du jour que se fera la pêche, & le signal en est domé de grand matin par le bruit du canon: aussi-tôt une quantité prodigieuse d'Indiens arivent au lieu du rendez-vous avec leurs femmes & leurs enfans, & le rivage est bientôt couvert d'hommes & de tentes. Les plongeurs montent dans des barques, qui peuvent contenir chacune environ 12 hommes, & gâgnent la haute mer; ils mettent à leur cou un grand sac fait en forme de filet, se remplissant par une forte aspiration la poitrine d'une grande quantité d'air, & à l'aide d'une corde sur laquelle ils sont assis & d'une grôsse pierre qui y est atachée, ils se précipitent dans la mer. Dès qu'ils ont touché le fond, ils commencent par se débarasser de la pierre qui a servi à accélérer leur descente, afin que leurs compagnons puissent les retirer, quand il en sera temps, dans leurs barques. Ils ouvrent ensuite leur sac, & y mettent avec précipitation la plus grande quantité de *nacres de perles* qu'ils peuvent ramasser: dès que le sac est plein, ou qu'ils sentent le danger qu'il y auroit à rester plus long-temps sous l'eau, ils jetent leur sac sur leurs épaules, & font un signal par le moyen de leur corde, afin qu'on les retire promptement. On remarque que la premiere fois qu'un plongeur respire après avoir été tiré du fond de la mer, il est tout-à-coup saisi d'une hémorrhagie par le nez & les oreilles: quoique ces plongeurs descendent jusqu'à soixante pieds de profondeur, ils disent que le jour y est aussi grand que sur terre en plein midi.

Il est certain qu'un plongeur a encore plus de péril à courir que le Negre qui travaille pour l'Européen dans les mines du Potosi: il y en a qui s'estropient en tombant sur des rochers, d'autres qui s'évanouissent en manquant d'air & quelques-uns qui sont dévorés par les requins.

Les barques revienent vers le soir, & les coquillages dont elles sont chargées sont mis dans une fosse qu'on a créusée sur le rivage: c'est-là que la chair des huîtres à perles se corrompt & infecte l'air d'une maniere très-dangereuse pour les pêcheurs & les spectateurs.

On les tire ensuite de la terre, on les fait sécher, & on sépare les petites perles des grôsses par le moyen de crible percé de trous d'inégale grandeur: les perles de l'île de Manar sont de diverses couleurs; il y en a de blanches, de jaûnes, de noires, de brunes, de vertes & de rouges: cette pêche dure vingt-un jours, & on a remarqué que les années pluvieuses étoient celle où le gain qui en revenoit étoit plus considérable

Les anciens ont attribué à la perle une grande vertu cordiale: ils disent que dans les défaillances causées par de violentes douleurs d'estomac, une perle préparée qu'on donne au malade, en calme la douleur, fait cesser l'évanouissement.

On se sert aussi en médecine de perles menues, qu'on appele *semence de perles*; leur préparation consiste à les réduire sur le porphyre en une poudre impalpable: on prépare par la même méthode la *nacre* de perles qui opere le même effet que la semence. Il y a cependant des médecins de bonne foi qui convienent que la semence de perles & la *nacre*, n'ont pas plus de vertus que les coquilles des huîtres ordinaires; les charlatans n'emploient ces premieres substances que pour relever le prix de leurs médicamens.

L'usage le plus ordinaire de la perle est de l'employer en colliers & en brasselets.

Les dames autrefois mettoient dans leur fard la *nacre de perles*: les bijoutiers en font faire aujourd hui des jetons, des manches de couteaux, des navetes & d'autres meubles semblables.

On tire parti de la charniere des huîtres *nacrées*, c'est un grôs ligament que les Hollandois font dessécher, & qu'ils ont l'art de tailler & de polir, de façon à imiter une plume: ce bijou qui est

est d'un très-beau verdâtre se vend sous le nom de plume de paon.

En général, la perle n'est qu'un meuble de luxe, mais on sait que tout ce qui sert au luxe des hommes est toujours beaucoup plus estimé que ce qui ne sert qu'à leur utilité.

NADDE; poisson rare du genre des carpes, qui a environ un pied de long, quatre pouces de large, la tête obtuse, la bouche sans dents, la queue fourchue, la couleur du dos est brune, blanche aux côtés, argentée au ventre, & rousse à la poitrine. Ses écailles sont larges, obtuses, & striées. On ne trouve ce poisson que dans les parties boréales de la Suede. Sa chair est un régal pour les habitans de la Westrobothnie.

NAGEOIRES; parties des poissons qui sont formées de plusieurs rayons mobiles joints les uns aux autres par des membranes, & qui leur servent à nager.

NANSE. Les Provençaux appelent ainsi des nasses faites d'osier, & figurées comme le sont certaines souricieres de fil d'archal, que dans l'Océan on nomme *bouragues*.

NAPPE *de filet*; étendue de filet simple qu'on tend à plat. On donne aussi ce nom au filet des tramaux qui est entre les deux hamaux qu'on appele communément *flue*.

NARI-NARI; espece de raie du Brésil. Ce poisson est charnu; il a le corps & les nageoires triangulaires; sa tête est grôsse & ramassée; au milieu il y a une espece de fosse; il a dans la bouche des os composés de plusieurs osselets qui lui servent de dents: ses ieux sont petits: le dessus du corps est rouge, bleuâtre, tiqueté de blanc; sa peau est unie. Il a proche la queue deux crochets longs de trois doigts, & faits comme les hameçons d'un pêcheur. Sa chair est fort délicate.

NARVAL, ou LICORNE DE MER; espece de baleine. Voyez BALEINE.

NASSE; établissement formé en Guienne au pied des Pyrénées sur les rivieres pour prendre des saumons.

NASSES; ce sont des especes de paniers faits d'ause, de jonc ou d'osier, qui étant à claire-voie, laissent passer l'eau, & retienent le poisson. On leur donne différentes formes & aussi différens noms, comme *nasse*, *nasson*, *nanse*, *lance*, *hire*, *boisseau*, *bouteille*, *ruche*, *panier*, *bouterole*, *bourgne*: tous ont des goulets à leur entrée.

NASSONES, sont des nasses figurées comme une bote; elles servent à prendre des crustacées.

NATTÉE (morue). On appele ainsi celle qui a été endomagée par les nattes dont se font les premier lits, sur le plancher où on établit la pile.

NAUTIER; couteau qui sert aux pêcheurs de morue pour ôter les noues.

NEGRE. C'est une sorte de poisson de l'Amérique qui est tout noir, & qui a la figure d'une tanche.

Selon quelques voyageurs, il y a des poissons negres en Amérique, dont la chair est saine & d'un très-bon goût; d'autres negres pesent jusqu'à cent vingt livres, & sont si venimeux qu'ils donnent la mort à ceux qui en mangent.

NOIRE (morue), est celle qui a reçu peu de sel, qui a été séchée doucement, & qui a éprouvé étant en pile une petite fermentation.

NONNAT (du latin *non natus*), se dit de petits poissons qui sont à peine nés. C'est ce qu'on appele ailleurs *menuise*.

NORD-CAPER; petite espece de baleine qui se pêche sur les côtes de Norwege & d'Islande. Quand les Irlandois & les pêcheurs des îles de Ferroe aperçoivent ce cétacée donner la chasse aux harengs, & les pousser sur les côtes pour en saisir un plus grand nombre à la fois, ils se jetent à l'instant dans leurs canots, & poursuivent le *nord-caper* à force de rames; où si le vent soufle dans une direction favorable, ils versent dans la mer quantité de sang, dont ils ont fait de grandes provisions; & ils éfraient tellement le monstre marin, qu'il vient échouer sur la côte en voulant éviter de nager dans ces flots de sang.



OBLADE. Ce poisson est du genre des *sparus*; il ressemble même, à beaucoup d'égards, au sparaillon.

Ses ieux sont noirs & grands; ses nageoires, ses ailerons ont une couleur tirant sur le pourpre. La couleur du corps, sur-tout sur le dos, est d'un bleu foncé; ses écailles sont grandes, peu tenaces. Il a près de l'aileron de la queue une file d'écailles rondes, plus grandes que les autres, accompagnées de points noirs, formant des lignes latérales assez larges.

Ce poisson a environ neuf pouces de longueur. Sa chair est bonne quand il a été pêché dans l'eau claire.

OFFICIER; petit poisson du genre des lieux, qu'on prend à Brest, & qui a des couleurs tranchantes avec des marques brillantes & argentées.

OMBRE DE MER; poisson à nageoires épineuses, bien connu sur les côtes du Languedoc.

Ce poisson est orné de bandes transversales jaûnes, obscures, & de différentes teintes. Il est de la grandeur d'une carpe; il a une verrue au menton, deux trous devant les ieux, & d'autres petits trous au bout du museau & à la mâchoire inférieure. Il n'a point de dents; ses nageoires sont noires, sa chair est blanche & délicate.

OMBRE DE RIVIERE. C'est une espece de truite de couleur brunâtre; ses nageoires sont molles, sa chair est blanche, seche & de bon goût.

ORIN. C'est une corde qui répond d'une bouée, ou à la croisée d'un ancre, ou à l'extrémité d'un filet qu'on a calé au fond de la mer, ou à une cabliere.

ORPHE; ce poisson, par le nombre & la position des ailerons & des nageoires, ressemble assez au pagre.

Il a des dents aux deux mâchoires qui s'engrenent les unes dans les autres, comme à l'*hépatus*; mais il a la queue coupée carrément: sa tête tire au rouge, son corps est rembruni: le ventre est blanc, les ailerons sont de différentes couleurs.

Belon parle d'un poisson qu'il nomme *orphus*, & qu'il dit être estimé à Rome comme un excellent poisson: suivant ce qu'il en dit, il a, comme l'*orphe* de Rondelet, des dents pointues aux deux mâchoires, l'aileron de la queue coupé carrément; mais le museau de l'*orphe* de Rondelet est grôs & camus, celui de l'*orphus* de Belon est fort alongé; les rayons des ailerons de l'*orphe* paroissent durs, & ceux de l'*orphus*, souples.

ORPHIE; poisson de la longueur d'une anguille, mais plus grôs, plus charnu & plus carré.

Sa peau est de couleur argentée, bleuâtre; sa chair est blanche, ferme, un peu seche, mais d'un bon goût: les vertebres de l'*orphie* devienent vertes par la cuisson.

L'*orphie* a sur le nez un avant-bec qui est, pour l'ordinaire, d'une cinquieme partie de la longueur du reste du corps.

Ce poisson est commun sur les côtes de Normandie. Sa pêche est depuis le mois de mars jusqu'en juin. Les pêcheurs se mettent, la nuit, quatre dans un bateau: l'un se place en avant avec un brandon de paille enflamé, dont l'éclat attire les *orphies*. Les trois autres pêcheurs ont des fouanes, ou dards en forme de râteaux, avec lesquels ils piquent & prenent souvent d'un seul coup plusieurs *orphies* à la fois. On choisit pour cette pêche, une nuit obscure & un temps calme.

Les *orphies* servent en grande partie à faire des apâts pour garnir les hameçons des lignes.

OUARIAC. Ce poisson, de la forme des sparus, a la tête alongée, les narines doubles,

la gueule bordée de grôsses levres ; il a les nageoires, la langue, le palais garnis d'aspérités. Ses dents sont assez grandes, ses nageoires branchiales sont longues, rayonées, se terminant en pointe. L'aileron de la queue est fourchu & rouge. Sa couleur en général est grise, avec des nuances de blanc, de jaûne & de rouge.

OVIPARE se dit des animaux dont les petits sortent tout formés d'un œuf.



PAGANELLO; espece de goujon de mer, qu'on met au rang des poissons à nageoires épineuses.

PAGEL. On pêche ce poisson en Languedoc. Ce poisson est, pour la forme du corps, assez semblable à la dorade; il est charnu, sa tête est assez grande & comprimée sur les côtés, sa gueule petite, bordée de grôsses levres, le devant des mâchoires est garni de petites dents pointues; sur les côtés est un double rang de dents molaires qui ne sont point arondies en dessus comme celles de la dorade, ni aussi grôsses; ses ieux sont brillans, grands, l'orbite ayant environ neuf lignes de diametre à un poisson de grandeur ordinaire; l'iris est argenté. Le *pagel* a communément treize pouces de longueur sur cinq pouces neuf lignes de largeur verticale; il pese environ une livre & demie, les plus grôs au plus cinq livres.

PAGRE; poisson de mer, & à écailles, de la famille des *sparus*, qui ressemble à plusieurs égards à la dorade par la forme de son corps, qui néanmoins est plus racourci. Il a le museau moins obtus, ce qui fait que beaucoup l'ont confondu avec la brême de mer; sa gueule est de médiocre grandeur; les dents de devant sont pointues & pas grandes; celles du fond de la gueule, ou les molaires, sont larges & plates par-dessus. Ses ieux sont grands, la prunelle noire, & l'iris blanc, tirant un peu à la nacre; au reste il ressemble à la dorade ou à la brême de mer, par le nombre, la position & la forme des ailerons & des nageoires, même par l'aileron de la queue qui est fourchue. La couleur de ses écailles est vineuse, ou d'un rouge obscur qui tire au jaûne ou à l'orangé. Ces couleurs s'éclaircissent en approchant du ventre, qui est blanc. Les pêcheurs prétendent qu'elles changent quand le froid se fait sentir, qu'alors le *pagre* devient blanc, & que ses couleurs changent aussi à mesure que ces poissons grôssissent.

Les *pagres* vont par troupes. Ils craignent le froid; & Pline dit qu'après les grands hivers on en prend beaucoup qui sont aveugles. Quoi qu'il en soit, ils se tienent l'hiver dans les grands fonds, & l'été ils s'approchent du rivage pour, suivant Oppian, paître les plantes marines; néanmoins on trouve des insectes dans leur estomac. Lorsque l'air est chaud, on en prend sur la greve & près du rivage; mais lorsqu'il fait froid, il faut les aller chercher dans les endroits où il y a une grande profondeur d'eau.

La chair du *pagre* tient un peu de celle de la dorade; elle n'est ni molle ou visqueuse, ni dure & coriace; son goût est agréable quand on le pêche dans de bons fonds & lorsqu'il est nouvélement pêché.

PALANGRE; terme provençal, qui signifie une corde garnie de lignes ou bresseaux, & d'haims ou museleaux; cette façon de pêcher se nomme dans l'Océan pêcher aux cordes.

PALÉE; poisson qui ressemble a la truite ou au saumon. Il a le même nombre d'ailerons & de nageoires; elles sont placées de même, mais ce poisson ne pese jamais au delà de trois livres; il est plus plat que le saumon, sa bouche est plus petite; il ne se nourit que de vers & d'insectes. On pêche la *palée* dans les lacs de Neuchâtel & de Brienne.

PALOURDE ou PELOURDE; coquillage bivalve qu'on pêche sur les côtes du Poitou, de la Saintonge & du pays d'Aunis. On en mange aussi beaucoup à Marseille & à Toulon. La couleur de sa coquille est d'un blanc sale, tirant sur le jaunâtre; en quelques endroits, elle est large d'un pouce, & longue d'un pouce & demi. Cette coquille est ordinairement enfoncée dans un fond vaseux.

PANCHOT; poisson du genre de la sardine, qui se pêche en Espagne sur la côte de Galice. Il a la tête plus aplatie que la sardine & deux aiguillons près de l'ânus.

PANTENO; c'est une espece de verveux qu'on met tout-à-fait à l'extrémité des bourdigues, pour retenir les anguilles.

PAON MARIN. C'est un poisson à nageoires épineuses. Il est orné des plus belles couleurs, vert, bleu, noir & rouge. L'aileron de sa queue s'étend en éventail. Les couleurs les plus obscures sont sur le dos.

PAQUER *les harengs*; c'est les aranger le plus pressés qu'il est possible dans des barils après les avoir salés.

PARCS; pêcheries qu'on établit au bord de la mer, en formant des enceintes au moyen desquelles on retient le poisson qui, après s'être porté à la côte, veut retourner à la mer.

Pour se former une idée générale des *parcs*, il faut se représenter une grande enceinte, dans laquelle le poisson entre à la marée montante, & où celui qui n'a point suivi le premier flot de la marée baissante, reste enfermé, & en la possession du pêcheur. Il se rencontre assez souvent au bord de la mer, sur-tout entre les rochers & derriere les bancs, des endroits où la marée monte dans les grandes vives eaux, & dans lesquels il reste de mer basse des mares ou des réservoirs d'eau, où les pêcheurs vont prendre avec des trubles, & d'autres petits filets, les poissons qui y sont restés. Ce sont là des *parcs naturels*, qui ont probablement fait naître l'idée d'en construire d'artificiels; les uns avec des pierres, & auxquels on donne volontiers le nom d'*écluses*, d'autres avec des palis ou pieux jointifs, ainsi qu'avec des clayonages, & qu'on appele assez souvent *bouchots*. Enfin, on fait aussi ces enceintes avec des filets; & alors on les nomme communément *courtines*, *tournées*, &c. Il y a de ces *parcs* qui restent ouverts du côté de la terre; & d'autres sont fermés de toutes parts, à l'exception d'une entrée assez étroite: nous nommerons les premiers *parcs ouverts*, & les autres, *parcs fermés*.

Parmi les uns & les autres, il y en a qui ne s'élevent au dessus du terrain que de deux ou trois pieds ou même moins; on les nomme *bas parcs*, & on appele *hauts parcs* ceux dont l'enceinte s'éleve de 5, 10, 12, ou 18 pieds au dessus du terrain. La plupart des *hauts parcs* sont formés avec des filets; tantôt semblables par leurs mailles, ou aux saines, ou aux manets, &c.; tantôt disposés comme les foles, ou autrement: enfin avec des tramaux. Souvent on a l'attention d'établir les *parcs* sur une plage, qui ayant une pente vers la mer, asseche à la mer basse. Mais il y en aussi où il reste de l'eau à la basse mer: & en ce cas les pêcheurs se mettent à l'eau pour prendre le poisson avec de petits filets. Ils ne regardent pas cela comme un inconvénient, puisque quelques-uns font à dessein des fosses dans leurs *parcs* pour que le poisson s'y rassemble. Nous n'estimerions point que cette industrie fût une mauvaise pratique, si la fosse étoit assez profonde pour qu'il y restât de l'eau d'une marée à l'autre, en sorte que le frai & la menuise y pussent vivre: car à la marée suivante, cette menuise pouroit retourner dans la grande eau; ou au moins, elle seroit rafraîchie par de l'eau nouvele. Mais ordinairement les mares se dessechent, & la menuise y périt ainsi que le frai. Souvent même les pêcheurs ont l'indiscrétion de prendre cette menuise, pour la vendre.

L'objet qu'on se propose en tendant des *parcs*, est d'arrêter le poisson, qui s'étant porté à la côte, regagne la grande eau en suivant le retour de la marée ou de retenir celui qui se rassemble en grand nombre, & qui se plaisant aux endroits où l'eau a peu d'épaisseur, nage parallélement à la côte. Ces différentes circonstances doivent engager à tendre les filets ou parallélement à la côte, ou dans une situation qui lui soit perpendiculaire, un bout étant à la côte, & le reste s'étendant vers la mer.

Toutes sortes de filets sont propres à arrêter les poissons qui s'écartent de la côte pour regagner la mer: & la situation la plus favorable, est l'embouchure des rivieres, le débouché des anses & des gorges, en un mot, les endroits où l'eau coule avec rapidité. Il est bon néanmoins de ne pas s'établir entiérement dans le fit de ces courans, lorsqu'ils entraînent beaucoup d'herbes, de vase, ou de fâble. Ces immondices combleroient bientôt les pêcheries qu'on y auroit établies; & formant une digue qui arrêteroit le cours de l'eau, il n'y auroit point de pieux ni de filets qui pussent y résister. Pour remédier à cet accident, les uns callent leurs filets au dessous de la surface de l'eau, afin que les corps légers passent par dessus, & les autres tienent le pied de leur filet écarté du fond, pour donner un libre passage au fâble & au galet; ou bien n'arrêtant point le pied du filet, il a la liberté de s'élever quand le courant est rapide. Et en général, dans les grands courans, on doit tenir les mailles fort larges, afin que l'eau fasse moins d'impression sur le filet.

Afin d'éviter les inconvéniens qui résultent de la force du courant & des recrémens, il y a des pêcheurs qui ne placent point leurs pêcheries dans le fil de l'eau; mais à côté des embouchures des rivieres, dans les endroits où l'eau se répandant sur un grand espace, le courant est moins rapide, & cependant le poisson tombe dans les filets, parce qu'il se plait dans les endroits où la force du courant diminue.

Les pêcheries & *parcs* qui sont près de terre & au voisinage de l'ouverture des grandes vallées ou des rivieres, fournissent pendant l'été, de petits poissons & des vers pour les pêcheurs cordiers. Au contraire, les pêcheries qui sont placées plus devers l'eau sont meilleures pendant l'hiver; sur-tout dans les saisons du hareng, du maquereau, du merlan & des autres poissons de passage.

Quand il s'agit de grands *parcs*, on ne peut y prendre les poissons qui rangent la côte, à moins de les tendre à la suite les uns des autres; l'un portant à terre, & les autres s'étendant toujours vers la mer, ou bien en plaçant le premier sur la laisse de basse-mer des marées communes, & étendant leur chasse jusqu'à la terre; car de quelque côté que viene le poisson, si-tôt qu'il est arrêté par la chasse, ou il s'y emmaille si le filet est un manet, ou il le côtoie & entre dans le *parc*.

Un *parc* seul, qui a une grande chasse laquelle s'étend jusqu'à la laisse de haute-mer, fournit toujours plus que chacun des *parcs* qu'on place l'un derriere l'autre. Et entre ceux qui sont situés sur une même ligne, celui qui est vers l'eau produit le plus; parce que le poisson qui est bâré & éfarouché par les *parcs*, ne se porte pas si volontiers à la côte, & il s'entone dans les premiers *parcs*, les plus près de la mer.

Les ouragans & les coups de vent, rompent souvent les perches, & déchirent les filets. C'est pourquoi, bien que les grandes vives-eaux & les motures rendent la pêche plus abondante, les bons pêcheurs ne tendent point, sur-tout les *parcs* qui sont vers l'eau, quand on est menacé de grôs temps. Ils redoutent principalement la saison de la pêche du maquereau, parce qu'alors il survient des coups de vent impétueux qui, s'ils ne rompent pas les filets, troublent les fonds, & remplissent les pêcheries d'immondices.

Vienent ensuite les cormorans & d'autres oiseaux pêcheurs, qui se jetent assez souvent en grande abondance dans les *parcs*, où ils savent qu'ils trouveront du poisson en abondance. On essaie de les éloigner en tendant des épouvantails au haut des perches de la chasse & du corps du *parc*. Et pour que les poissons voraces fassent moins de tort, on va pêcher les poissons dans les *parcs* avant que la mer soit entiérement retirée; prenant des botes & des sabots, qui valent mieux que des souliers pour aller dans l'eau.

PAR FOND. Pêcher *par fond*, se dit quand les haims ou les filets chargés de plomb, répondent sur le fond de la mer.

PARGNEAUX. On nomme ainsi à Lyon, les petits carpeaux d'une livre & au dessous.

PARMI. Les pêcheurs nomment ainsi un cordage qu'ils atachent à la moitié de la hauteur du filet, & dans toute sa longueur, pour le soutenir & empêcher que les grôs poissons, comme l'alose, ne le rompent.

PASSAGE (poissons de). Ce sont ceux qui ne paroissent sur les côtes que dans des saisons marquées, & ensuite disparoissent: tels sont les harengs, les sardines, &c.

PASTENAQUE ou TARERONDE; poisson de mer dont on distingue trois especes à nageoires cartilagineuses: ce sont des especes de raies.

La premiere espece a ses nageoires étendues comme les ailes de la tourterele. Ce poisson plat a la peau lisse; il n'a qu'un aiguillon long, pointu, dentelé comme une scie de côté & d'autre, venimeux, & placé à la queue, qui est longue & flexible. Il a le bec pointu, & les ieux au dessus de la bouche. Sa bouche, petite & sans dents, est large en dedans. Ses mâchoires sont rudes & dures. Il nage à plat. Il n'a qu'une petite nageoire à la queue. Il vit dans les lieux fangeux, près du rivage, & se nourit de poissons.

Le chien de mer est l'ennemi de la *pastenaque*.

Les pêcheurs du Languedoc mangent la chair qui est autour de la queue de ce poisson, quoique d'un assez mauvais goût.

La seconde espece a la tête & les autres parties plus petites que la précédente. Sa couleur est la même. Sa queue est aussi armée d'un aiguillon, & quelquefois de deux, garnis de dents crochues. Sa chair n'est pas désagréable.

La troisiéme espece, qu'on nomme aussi *aiglé-poisson*, & qui porte, en Languedoc, le nom de *glorieuse*, est semblable à la premiere par sa maniere de vivre, & par son aiguillon venimeux. Elle a la tête grande, le bec rond, court, semblable à la tête du crapaud. Ses ieux sont grands, ronds & élevés. Ses nageoires semblables aux ailes d'une chauve-souris. Sa chair est molle, humide & de mauvais goût. On pêche ce poisson dans la Méditerranée, il est très-commun à Naples.

PEC; hareng qu'on pêche dans le nord à Hitland: il est très-gras, très-délicat, & on en fait de bonnes salaisons.

PÊCHE, c'est l'art de tirer du sein des eaux les richesses qu'elles renferment & particuliérement les poissons. On emploie différens moyens pour faire la chasse aux peuplades immenses qui habitent les mers, les rivieres, les étangs, les ruisseaux. Ce sont ces moyens que nous allons parcourir & raprocher ici; ayant eu pour objet d'en faire un tableau général, indépendament des détails.

Pêche *aux hameçons*.

La *pêche* aux hameçons peut se faire sur toutes sortes de fonds, même au milieu des roches. Elle est praticable dans toutes les saisons de l'année, & presque par toute sorte de temps; car il faut que la mer soit bien grôsse pour être obligé de suspendre cette *pêche*.

De plus, elle est à portée des plus petits pêcheurs, quoiqu'elle puisse s'étendre jusqu'à former une des grandes *pêches* qu'on fasse à la mer.

Ajoutons qu'elle est sans contre-dit celle qui contribue le moins à la destruction du poisson; elle ne bouleverse & ne gâte pas les fonds & les herbiers où les poissons déposent leur frai, & où se retirent les plus petits pour se tenir à l'abri des courans, & à couvert des grôs poissons qui leur donnent la chasse; ainsi cette *pêche* ne porte aucun préjudice aux endroits qui facilitent l'empoissonement de la mer & des rivieres.

Il est certain que si l'on ne pratiquoit que cette *pêche*, on auroit toujours du poisson en abondance; aussi est-ce presque la seule façon de pêcher usitée au Mexique, où la mer est toujours très-poissoneuse; & à Cadis, c'est celle qu'on pratique principalement en été pour la *pêche* du poisson frais.

Quantité d'autres façons de pêcher blessent & meurtrissent une *infinité de poissons*, qui dans cet état ne peuvent être transportés aux lieux où l'on en fait la consommation. Ainsi il en résulte une destruction énorme qui ne tourne ni au profit des pêcheurs, ni à l'avantage du public.

Quand on pêche avec les hameçons, le poisson qui mord aux apâts est presque toujours assez grand pour entrer dans la vente; il est très-frais, & pour ainsi dire encore vivant, quand on le débarque, parce que souvent les hameçons ne restent que quelques heures à la mer; & la plupart des pêcheurs ne se servant que de petites barques, s'échouent fréquemment à la côte pour y décharger leur poisson, & recomencer aussitôt leur *pêche*. Les chasses-marée qui en sont prévenus, s'y rendent; ils chargent le poisson, & peuvent le transporter fort loin dans l'intérieur de la République.

Il n'en est pas de même de celui qui a été meurtri & fatigué par les filets; il est souvent mort & *oyé* quand on le retire de la mer; & s'il a resté long-temps dans les filets, il est presque gâté avant qu'on puisse l'exposer en vente.

Les poissons les mieux conditionés sont donc ceux que fournit la *pêche* aux hameçons; c'est pourquoi les chasses-marée les paient beaucoup plus cher que ceux qui ont été prix aux filets.

S'il y a un reproche à faire à cette *pêche* aux hameçons, c'est qu'elle consomme une grande quantité de poissons pour les apâts. Quand on emploie à cet usage de petits poissons de toute espece, comme il en faut quelquefois jusqu'à six pour un seul hameçon, c'est un grand préjudice pour l'empoissonement de la côte; & atendu qu'il arive souvent que les pêcheurs sont obligés d'en acheter de grôs, ce sont des frais considérables, dont quelquefois le produit de la *pêche* ne les dédomage pas.

Mais on peut dire à l'avantage de cette *pêche*, qu'on y prend de presque toutes les especes de poisson. Dans les eaux douces, outre les goujons, les ábletes, les éperlans de riviere, les loches, les gardons, on prend des brêmes, de barbeaux, des lotes, des anguilles, des perches, des tanches, des brochets, des carpes, des truites, des saumons, quelquefois des esturgeons.

On prend aussi à la mer toutes sortes des poissons plats; des soles, plies, barbues, limandes, carrelets, turbots, raies, &c., & de presque toutes les especes de poissons ronds, tels que merlans, maquereaux, vives, bars, mulets, morues, quelquefois des thons, des esturgeons, des marsouins, & encore des crustacées de plusieurs genres. Ainsi, on peut dire qu'on prend avec les hameçons des poissons de tous les genres, & des especes les plus estimées.

Il est assez ordinaire de dire indifféremment *pêcher à la ligne* ou *à l'hameçon*; cependant ces termes ne sont point synonymes; & pour prendre une juste idée de leur signification, il faut être prévenu que les marins appelent *ligne* une corde menue: c'est dans ce sens qu'ils disent *une ligne de pêche*, *une ligne de loc*, *une ligne de sonde*, *une ligne d'amarrage*, &c. Ainsi, exactement parlant, la ligne est la corde ou ficele, à laquelle on atache le crochet qu'on a coutume d'appeler *hameçon*; & c'est pour cela qu'on dit *pêcher à la ligne*, lorsqu'on pêche avec un hameçon, prenant dans ce cas la ligne pour la partie principale de cette *pêche*. Mais, pour que cette expression fût exacte, il ne faudroit l'employer que quand on tient à la main une corde simple, au bout de laquelle est un hameçon.

Si l'on tient à la main une perche à laquelle est atachée une ligne garnie d'un hameçon, cette

maniere de pêcher se nomme *à la canne* ou *canete*, parce que l'on compare la perche à une canne, d'autant que cette perche est souvent faite avec un roseau, qui s'appele en latin *canna*.

Quelquefois, sans se servir de perche, on tient à la main une ligne garnie d'un hameçon; c'est ce qu'on peut appeler exactement *pêcher à la ligne*. Les pêcheurs de riviere nomment *bricole* cette même ligne, lorsqu'elle est amarrée à un pieu dans une riviere.

Quand on atache plusieurs lignes à un corps pesant qu'on laisse tomber au fond de l'eau, cette façon de pêcher s'appele *pêcher par fond*; & elle prend différens noms suivant qu'on dispose différemment les hameçons, ou autour d'un cerceau, ou au bord d'un panier qu'on appele en Provence *couse de palangre*; ou à une croix de fer que les Provençaux nomment *fourquete*; ou à une baguete recourbée & chargée d'un plomb, qu'on nomme *l'archer*; ou de plusieurs autres façons qui revienent à peu près à la même.

Des lignes garnies d'hameçons qui sont atachées à une pierre au bord de la mer s'appelent *petites cablieres* dans l'Océan, parce que les pierres dont on se sert pour faire caler les cordes, se nomment aussi *cablieres*.

A l'égard de la *pêche* aux grôsses cablieres, elle consiste en une corde qui répond à deux grôsses pierres, & qui dans sa longueur est garnie de cordes menues auxquelles sont atachés les hameçons.

Quand des cordes menues garnies d'hameçons se trouvent distribuées en nombre sur une corde principale, cette corde s'appele dans l'Océan *bause* ou *maitresse corde*, & dans la Méditerranée *maistre de palangre*, parce que ce qu'on nomme dans l'Océan *pêcher aux cordes*, s'appele dans la Méditerranée *palangrer*. Dans l'Océan, on dit un *pêcheur cordier*, & dans la Méditerranée un *pêcheur palangrier*.

Assez souvent, au lieu de tendre les bauses sur le sâble avec des cablieres aux bouts, on les atache sur des piquets; c'est ce qu'on nomme *tendre sur palote*.

A l'égard des lignes fines qui partent de la maitresse corde, on les nomme dans l'Océan *lignes* ou *lannes*, quelquefois *semelles*. C'est au bout de ces lignes latérales que sont atachées celles qui portent les hameçons; & celles-ci se nomment *piles* ou *empiles* dans l'Océan, & *bresseaux* dans la Méditerranée, il est assez ordinaire d'atacher les hameçons immédiatement aux lignes qui partent de la maitresse corde; en ce cas elles tienent lieu de piles, & en portent quelquefois le nom.

Une piece de cordes, garnie d'empiles & d'hameçons, se nomme souvent dans l'Océan une *piece d'appelets* & un nombre de pieces d'appelets ajoutés bout à bout forme ce qu'on nomme une *tessure*. Cette dénomination conviendroit mieux aux filets; mais les pêcheurs cordiers se la sont appropriée. C'est par un semblable abus de dénomination que les pêcheurs-cordiers disent qu'ils *tendent leurs rets*, lorsqu'ils mettent une tessure à la mer.

On varie encore de plusieurs autres manieres la disposition des cordes; d'où résultent différentes façons de pêcher, auxquelles on donne des noms particuliers, comme quand on dit *pêcher par fond* ou *à corde flotante*, qu'on nomme *la belée* ou *au libouret*, &c.

Il faut savoir que certains poissons ne quitent guere le fond de l'eau, & qu'on ne peut les prendre qu'avec une tessure étendue sur le fond. Pour cela, on la charge de corps pesans; c'est ce qu'on nomme *pêcher par fond*.

D'autres poissons se tienent entre deux eaux; & pour les prendre on met quelques cailloux sur la maitresse corde, que l'on empêche d'aller au fond, en la soutenant de distance en distance par des lignes garnies de flotes de liége qui nagent sur l'eau. Il est sensible qu'en tenant *les lignes* plus ou moins longues, on fait en sorte que la tessure soit plus ou moins éloignée de la superficie. Quelquefois encore on met les flotes de liége sur la maitresse corde, & on charge les empiles de petits morceaux de plomb; c'est ce qu'on pratique dans les chaleurs de l'été, quand les poissons s'approchent de la surface de l'eau, y étant attirés par des insectes qui s'y trouvent quelquefois en grande quantité; ces *pêches* se nomment *entre deux eaux* ou *la belée*.

Les crochets de métal qu'on atache au bout des lignes ou des piles, se nomment communément des *hameçons*; mais c'est improprement: les pêcheurs de l'Océan les appelent *haims*, & les Provençaux *mousceaux*. Nos pêcheurs réservent le terme d'*hameçon* pour un haim garni de son apât. Dans ce sens, l'on peut dire exactement *pêcher à l'hameçon*, puisque, pour prendre du poisson, il faut que l'haim ait son apât.

Des apâts.

Ce qui détermine les poissons à se prendre aux haims, est le désir de dévorer les apâts qu'on leur présente. Mais toutes sortes d'apâts ne leur sont point indifférens; il y en a qui leur plaisent beaucoup plus que d'autres, & certains apâts convienent particuliérement à des especes particulieres de poissons. Nous ne nous proposons de parler présentement que des apâts considérés en général, ayant traité de ceux qui sont propres à

quelques

quelques poissons, dans les articles dont ces poissons sont spécialement l'objet.

Les pêcheurs d'eau douce amorcent pendant l'été avec du fromage; quelques-uns donnent la préférence à celui qui est le plus afiné; souvent ils font usage de celui de Gruyere. Ils emploient aussi la chair de toutes sortes d'animaux, & plusieurs prétendent qu'on doit choisir celle de chat & de lapin plutôt que toute autre, & que le foie est préférable à la chair. Les vers de toute espece sont un des meilleurs apâts; on emploie entre autres ceux qui devienent scarabées, & ceux qui se forment dans la viande pourrie & dans les fruits; on estime beaucoup les vers de terre qu'on nomme spécialement *achées*.

On trouve entre les fibres qui sortent des racines d'iris aquatique, de petites loges dans lesquelles sont renfermés des vers blancs ou jaunes-pâles, longuets, menus, à tête rouge, les jambes distribuées le long du corps; suivant Walton, c'est un excellent apât pour plusieurs especes de truites, pour la tanche, la brême, la carpe, &c.

Quelque espece de vers qu'on emploie pour pêcher, il vaut toujours mieux leur avoir laissé le temps de se vider que d'en faire usage sans cela. Dans le cas où on n'en a point qui aient été suffisament gardés, on peut faire qu'ils se vident promptement, en les laissant dans l'eau pendant une nuit, si ce sont des vers de pré ou de terre de jardin; & les mettant ensuite avec du fenouil dans le sac qui sert à les transporter au lieu de la *pêche*.

Quant aux vers, soit de tannée, soit du dessous des tas de fumier, on doit ne les laisser qu'une heure dans l'eau, puis les mettre dans le sac avec du fenouil pour les employer tout de suite.

Si on a le temps & la volonté de garder davantage les vers, le meilleur moyen de les conserver est de les mettre dans un pot de terre garni de mousse, qu'il faudra renouveler tous les trois ou quatre jours en été, & toutes les semaines en hiver; il faudra à ces termes retirer la mousse, la bien laver, la presser entre les mains jusqu'à ce qu'elle ait rendu son eau, & la remettre sur les vers. Quand ils commencent à devenir malades & à maigrir, sur-tout ceux de l'espece qui vient dans la tannée ou sous les tas de fumier, on peut les rétablir en versant chaque jour environ une cuillerée de lait ou de crême, goute à goute sur la mousse parmi laquelle ils sont; & en ajoutant à la crême un œuf batu, qu'on fera bouillir avec elle, on réussira à les engraisser & à les conserver long-temps. Lorsque le nœud qui se rencontre environ à la moitié du ver de tannée commence à se renfler, c'est signe que le ver est malade & qu'il ne tardera pas à mourir, si on ne le secoure comme on vient de dire.

La meilleure mousse pour cet usage est le lichen qui représente exactement une corne de daim. On pourroit lui en préférer une autre espece, blanche & molete, qui vient dans quelques bruyeres, mais qu'on trouve difficilement.

Un autre excellent moyen pour garder les vers est de bien laver un morceau de grosse toile à sacs, & l'ayant laissé sécher, le tremper dans du bouillon où a cuit du bœuf frais; le bœuf salé feroit mourir les vers. Puis, on tord cette toile sans la rendre absolument seche; après quoi on y met les vers, & on les dépose dans un vaisseau de terre. Au bout de douze heures, on les en retire pour donner à la toile les mêmes préparations; & de même les jours suivans. On peut ainsi conserver des vers de terre en parfaite santé pendant près d'un mois.

Au reste, s'il arive qu'on ait des vers malades, ou en quelqu'autre mauvais état, on peut essayer ce que certaines persones avancent, que du camphre mis dans le sac où on porte à la *pêche* la mousse & les vers, leur donne une odeur forte & si attrayante, que les poissons devienent avides des plus mauvais vers.

Quand on veut se procurer des vers de terre, on les cherche sous les pots de jardin où il y a de l'humidité; ou bien on se transporte dans un pré un peu frais, & ayant enfoncé un piquet en terre, on le remue de sorte que l'on fasse décrire un cercle au bout qui est en haut & qu'on tient dans la main; la pression qu'on occasione à terre engage les vers à en sortir. Pour la même raison, ils sortent quand on foule la terre avec les pieds, ou quand on la frape avec une bate. On réussit encore à faire sortir les vers assez promptement, en répandant sur la terre soit de l'eau salée, soit une forte décoction de feuilles de noyer principalement aux endroits où de petits trous indiquent que les vers ont coutume de sortir pendant la nuit.

Pour se procurer des vers de viande, on prend du foie de quelque quadrupede, & on le suspend avec un bâton en croix au dessus d'un pot ou d'un baril à-demi plein d'argile seche. À mesure que les vers grossissent dans le foie ils tombent sur la terre, & il s'en produit, de la sorte successivement pendant assez long-temps.

Pour avoir des vers toute l'année, il faut prendre un chat ou un oiseau de proie qui soit mort, le laisser se gâter étant exposé aux mouches; & quand les vers y sont bien vivans & en bonne quantité, on enfouit le tout dans la terre humide, autant à l'abri de la gelée qu'il est possible. On les en retire à mesure qu'on en a besoin. Comme ces vers se métamorphosent en mouches au mois de mars, il faut alors avoir recours à d'autres animaux pareils.

Une grande partie de ce qui vient d'être dit sur les vers, est tirée de Walton, auteur anglois, qui a fait sur la *pêche à la canne* un ouvrage très-estimé.

On fait beaucoup de cas d'un apât que l'on nomme assez souvent *chatouille*, espece de petite lamproie, grôsse seulement comme un tuyau de plume à écrire, & qui se trouve dans la vase.

Les moules des rivieres tirées de leurs écailles, les limas, les sautereles, différentes especes de scarabées, les fourmis ailées, plusieurs mouches & papillons, les grenouilles, les petits poissons de toutes especes qu'on nomme *blanchaille*, même les perchetes, quand on leur a coupé l'aileron de dessus le dos, sont de bons apâts. Les poissons les plus estimés en ce genre sont la loche & le carpeau; mais la tanche est réputée un apât fort médiocre.

Les pêcheurs prenent eux-mêmes ces apâts; & souvent pendant que le pere pêche de grôs poissons, les enfans s'occupent à en prendre de petits pour faire des apâts.

On amorce aussi quelquefois avec de grôsses féves, qu'on nomme à Paris *féves de marais*.

On peut dire en général que l'*assa fœtida* & les autres drogues dont l'odeur est forte, rendent plus sûr l'apât qu'on présente aux brochets & autres poissons d'eau douce.

On lit dans un mémoire d'Alicante, qu'à cette côte les pêcheurs à la canne amorcent leurs haims avec des bouletes de son pour prendre des oblades.

Walton dit que pour prendre le chabot, on fait une pâte composée de fromage bien fort, que l'on pile dans un mortier avec un peu de beure & de safran, jusqu'à ce que le tout forme une masse de couleur citronée. Il ajoute que pour l'hiver quelques-uns préparent une pâte de fromage & de térébenthine.

Pour les grandes *pêches* à la mer, quoique les femmes & les enfans se donnent bien de la peine pour prendre des apâts, les pêcheurs ne peuvent se dispenser d'en acheter; & c'est ordinairement pour eux un objet de dépense considérable.

Les pêcheurs de la basse Normandie prétendent que la chair de toutes sortes de poissons est bonne pour amorcer les haims, & ils s'en servent indistinctement, pourvu qu'elle soit fraîche. A l'égard des Bretons, souvent ils coupent un petit morceau au bas du dos des poissons qu'ils ont pris, & ils s'en servent pour amorcer. Ces poissons ainsi mutilés n'en sont pas moins de vente dans les poissoneries de la province; mais les chasses-marée qui vont dans les grandes villes, ne s'en chargent pas volontiers.

Les pêcheurs de Flandre, de Picardie & de haute Normandie, sont plus de choix dans leurs apâts: ils prétendent qu'il en faut de différens suivant les saisons & l'espece de poisson qu'ils se proposent de prendre.

Ils estiment que l'apât qui mérite la préférence sur tous les autres, est le hareng frais de toutes les especes; & les Provençaux pensent aussi avantageusement des sardines.

Ils mettent après ces apâts les *blanches*, qu'on nomme aussi *blanquetée*, *aillets*, *orillets* ou *aillis*. Tous ces termes sont synonymes, & signifient de petits poissons du premier âge & de toute espece, qui se rencontrent au pied des parcs dans les manches, & au bas des filets quand la mer est retirée.

Les poissons que l'on emploie communément pour amorcer, sont les harengs blaquets, les sardines, les lansons, lançons ou alançons; les éguilles ou aiguilles, qu'on nomme en Normandie *quilles*, *équilles* ou *équiletes*; les crados ou grados, qu'on appele *prêtres* en Normandie, & *pretra*, ou *éperlans bâtards* en Bretagne; enfin, toutes les especes de petits poissons ronds.

Sur le grand banc, les entrailles de *morues* qu'on a prises, servent au défaut de meilleurs apâts pour en prendre d'autres.

Enfin les vers marins qu'on trouve dans le sable & les rochers à la laisse de basse mer, les feches, les pitots ou vers à coquilles, (aussi nommés folades, pélorides ou grandes palourdes) les cornets ou calmars, divers petits crustacés, la chair des poissons salés, la viande de différens animaux, fraîche ou salée: voilà en grôs toutes les substances dont on fait des apâts, & qui servent à amorcer les haims.

Nous allons les reprendre plus en détail pour mieux expliquer l'usage qu'on en doit faire.

On sait que les harengs frais doivent être mis au nombre des meilleurs apâts. Quelquefois en pêchant les harengs à la fin d'avril & durant le mois de mai, on prend des celans, & des sardines qu'on nomme galices en Gascogne. Ces poissons sont des apâts presque aussi bons que les harengs mêmes.

Les pêcheurs-palangriers de Provence estiment autant pour cet usage la sardine, que les Ponentois estiment le hareng.

On ne peut amorcer avec un hareng que 4 à 5 haims pour la raye, & 8 à 10 pour le merlan & les autres poissons de même grosseur.

Quand on aura l'idée des grandes *pêches* aux cordes, on concevra quelle consommation elles doivent faire de harengs. Car il est de fait que chacun des pêcheurs de la côte de Dieppe a besoin à chaque démarrage de 7 ou 800 harengs pour garnir sa tessure; & tous ces pêcheurs font plusieurs démarrages par semaine lorsque le temps y est propre.

Il faut se rapeler ce que nous avons dit plus haut, de ce qu'il en coûte aux Calaisiens & Dunkerquois pour leurs apâts.

Comme le hareng est un bon poisson, soit frais, soit salé, on auroit désiré d'empêcher cette consommation : mais ayant eu de bonnes preuves qu'on ne pouvoit s'en passer pour la *pêche* du poisson frais, le gouvernement s'est déterminé à ne point gêner sur cela les pêcheurs.

Vers la fin de la *pêche* du hareng, ce poisson n'étant plus bon ni à manger frais, ni à en faire des salaisons, la police a défendu d'en pêcher alors. Cependant, vu l'avantage de se procurer du poisson frais pour Paris, on a permis aux pêcheurs de la côte de Normandie de mettre à la mer quelques bateaux pour prendre telle quantité de harengs qui seroit nécessaire pour faire leur *pêche*. Il est vrai qu'autorisés par ce prétexte ils en pêchent plus qu'il ne leur en faut, & qu'ils en salent & en vendent aux chasses-marée. Mais comme le hareng est un poisson de passage, qui commence à disparoître à la fin de mars, & qui ne se trouve presque plus sur les côtes de France à la fin d'avril, il faut toujours se pourvoir d'autres apâts qui suppléent à son défaut. D'ailleurs la sole ne paroît jamais être bien friande de ce poisson.

La petite blanche ou blanquete, que nous avons dit être un amas de toutes sortes de petits poissons pris au fond des parcs & au bas des filets, dans les moi de mai, juin & juillet, est un fort bon apât, pourvu qu'elle soit bien fraîche, & qu'on en garnisse suffisament les haims proportionélement à leur grandeur; car il en faut quelquefois 8 à 10 pour un haim. On les broque par les ieux ou les ouïes : & je soupçone que c'est pour cela qu'on les a nommés œillets ou orillets, & mêlis, parce que c'est un mélange de toutes sortes de poissons.

Il est vrai que ces poissons grôssissant à mesure que la saison avance, deux ou trois peuvent alors suffire pour amorcer un haim; mais on conçoit quelle énorme consommation cette *pêche* fait de petits poissons qui deviendroient grôs si on les laissoit subsister; une douzaine est sacrifiée à la prise d'un poisson qui n'est quelquefois pas fort grôs; tant de poissons qui devroient peupler les côtes sont sans doute une perte considérable. Au reste il faut avouer que cet apât est très-bon, & bien capable de suppléer au défaut du hareng.

Les vers marins fournissent un très-bon apât, & en quelque façon le meilleur de tous pour les soles. Mais il y en a de plusieurs espèces, & les uns sont plus estimés que les autres.

Les vers noirs, qu'on nomme francs, sont très-estimés sur la côte de haute Normandie & de Picardie. On assure que la sole en est singuliérement friande. Il faut qu'un de ces vers soit grôs pour pouvoir amorcer deux haims. On les pêche dans le sâble quand la marée s'est entiérement retirée. On connoît les endroits où sont ces vers, à des traces qu'ils forment sur le sâble.

Les vers rouges, qu'on nomme bâtards ou vérotis, se tienent dans de petits rochers qui s'étendant le long du rivage ne s'élevent guere au dessus du sâble: on les y découvre en détachant avec un pic les pierres dont l'assemblage forme le rocher. Ces vers se trouvent dans les délits, au milieu d'une vase noire qui s'y rencontre ordinairement: ils parcourent ces délits, & laissent après eux une trace rougeâtre: les pêcheurs la suivent, & trouvent enfin le ver.

Le ver rouge ne differe pas du ver noir seulement par la couleur; sa forme est aussi différente: le ver noir est rond, & le rouge aplati. Les pêcheurs de Grandville estiment beaucoup ces vers rouges, prétendant qu'ils luisent davantage dans l'eau, & que pour cette raison ils sont mieux aperçus par le poisson.

Les vers blancs, qu'on nomme bourlotes en Bretagne, sont les moins estimés.

Les vers de terre servent pour pêcher des anguilles.

C'est depuis Pâques jusqu'à la S. Michel qu'on fait principalement usage de ces sortes d'apâts, qui ne détruisent pas le poisson comme fait la blanchaille. Malheureusement les vers marins sont chers & rares aux côtes vaseuses & de galets, où il n'y a ni sâble, ni roches. Car, comme nous l'avons dit, les noirs se trouvent dans le sâble, & les rouges dans les roches.

Les pêcheurs de S. Valeri en fournissent beaucoup aux Poletais & aux pêcheurs du bourg d'Ault, parce que leurs greves sâbleuses en sont abondament pourvues. Comme les soles ne mordent aux vers que quand ils sont frais & même vivans, les enfans & les jeunes gens en appor-

tent de S. Valeri à Dieppe dans des gamelles de bois avec de l'eau de mer, courant toujours dans le chemin, en sorte qu'ils font, à ce qu'on prétend, deux lieues par heure. La longue habitude les rend d'excellens coureurs.

Quand les pêcheurs manquent de bons apâts, ils se servent de coquillages, comme de moules, de brelins (bredins, bernicles, cuvetes, lampotes) qu'on appele aussi ieux de bouc. On leur apporte ces coquillages vivans; ils en ôtent l'écaille, & se servent de la chair pour embecquer les haims qu'ils ont auparavant garnis de hareng salé. Mais ils ne prenent guere avec ces apâts que des merlans & des limandes. Quelquefois aussi les pêcheurs amorcent avec ces brelins seuls: & alors il en faut trois ou quatre pour un haim, suivant sa grôsseur. C'est communément au mois de décembre qu'on se sert de cet apât.

On amorce encore avec le pitot, qui est ordinairement assez grôs pour garnir un haim; mais cet apât n'est guere estimé.

Les seches (qu'on nomme marquetes en Bretagne, sépie en Gascogne, seppie à Naples), ainsi que les cornets ou calamars, & les petites seches qu'on nomme casserons en Saintonge & Aunis, sont des apâts très-médiocres, dont néanmoins on fait usage dans les chaleurs quand les autres manquent. On ne se sert que du corps de ces poissons; & quelquefois, mais rarement, des pieds des cornets.

On ne prend guere avec ces sortes d'apâts que des raies & un peu de merlan; de sorte que ce n'est que la disete des autres apâts qui engage à s'en servir; sur-tout de la seche, qui est le moindre de tous ceux que nous venons de nommer.

Les cornets entiers sont beaucoup meilleurs; ils convienent à toutes sortes de poissons, excepté à ceux du genre des plats; on prétend que les morues en sont très-friandes, de sorte que si l'on en avoit beaucoup sur le Grand Banc, on auroit bientôt fait une excellente *pêche*.

On amorce encore depuis le mois de mars jusqu'en septembre avec quelques crustacées, comme sont, 1°. les grôsses chevretes, (qu'on nomme *salicots* en haute Normandie, *barbeaux* ou *santés* en Saintonge & Aunis, *grôsses creviches* en Guienne & Gascogne); 2°. la petite chevrete, appelée *crevete* & *grenade* à Dunkerque, *sauterelle de mer* en Picardie, *petite chevriche* en Guienne, *esquine* en Gascogne, *chevron*, *maniguete* en Bretagne. On prend avec ces apâts des maquereaux & des raies de toutes les especes.

3°. A l'égard des chevretes de la plus petite espece, qu'on nomme *sauterelles* ou *caramotes*, 5 à 6 suffisent à peine pour un haim; & il ne s'y prend guere que des raies grises.

4°. On peut mettre encore au nombre des apâts que fournissent les crustacées, les crabes de toutes les especes; sur-tout lorsqu'ils sont près de quiter leur robe (alors on les nomme *poltrons*); ou quand l'ayant quitée, leur envelope est encore tendre & membraneuse, état dans lequel on les nomme *craquelins* ou *craquelots*. On coupe ou l'on déchire ces crabes par morceaux pour en amorcer plusieurs haims. Le congre est le poisson qu'on prend le plus ordinairement avec ces apâts; & les pêcheurs au libouret prenent ainsi des merlans & des limandes.

Les petits pêcheurs à la côte amorcent aussi, faute d'autre chose, avec des loches de mer, quoique ce soit un très-mauvais apât.

Les voyageurs disent qu'à la côte de Guinée les naturels garnissent leurs haims avec des morceaux de canne à sucre, pour prendre le poisson qu'ils nomment *kontofado*.

On est quelquefois réduit à se servir d'apâts salés, tels que les harengs & le foie de bœuf, ayant attention qu'ils ne soient pas corrompus. En ce cas on embecque ou on garnit l'extrémité de l'haim avec un petit morceau d'un des meilleurs apâts qu'on peut se procurer. Un peu de viande fraîche, bœuf, vache, cheval, âne, chien, &c. vaut encore mieux: mais il ne faut pas que ces chairs aient contracté de mauvaise odeur; & les foies, ainsi que les poumons de ces animaux, sont préférables à leur chair.

On ne prend guere que des merlans avec ces apâts, dont l'usage est borné aux petites *pêches* qu'on fait à l'entrée des ports.

Au reste, outre le cas de disete, il y en a encore où la chair salée devient, pour ainsi dire, nécessaire: ayant remarqué, par exemple, aux côtes de Flandre, que souvent le merlan est dégoûté, en sorte qu'il refuse de mordre à différens apâts qu'on lui présente, on a réussi à l'attirer en amorçant les haims avec du foie de cochon, même salé. Cet apât réussit encore quand le froid fait retirer le poisson au fond de l'eau. En conséquence le foie de cochon frais est très-recherché par les pêcheurs cordiers de Dunkerque & des environs: ce qui fait qu'ils l'achetent assez cher, & que les femmes vont en chercher jusqu'à 7 & 8 lieues dans les terres, & les chasses-marée en apportent de 20 à 25 lieues. Outre cela les pêcheurs un peu aisés en font des salaisons vers la S. Michel, pour s'en servir dans les circonstances que nous avons indiquées.

Quand nous disons que les chairs dont on fait des apâts, doivent être exemptes de mauvaise odeur, nous n'entendons parler que des *pêches* dont il est ici question ; car tous les poissons ne fuient pas ces odeurs qui nous déplaisent. Indépendament du goût que témoignent plusieurs poissons d'eau douce pour les chairs qui ont quelque degré de corruption, les Russes nous assurent que l'odeur de charogne est un apât fort attrayant pour le bélouga, le cétéra, quelques chiens marins, & autres.

Il semble qu'en général les poissons soient plus friands de ceux de leur espece que de tout autre. Car les pêcheurs prétendent que quand on amorce avec de la blanque où il y a des poissons de toutes les especes, on trouve ordinairement prises aux haims les mêmes especes de poissons qui ont servi d'apât ; & il est certain que les morues se prenent à des haims amorcés avec les intestins ou autres parties des morues : il en est de même du bélouga, du loup marin & d'autres poissons.

Il pourroit cependant se faire que cette regle ne fût pas générale. Car dans les quadrupedes il y a des animaux carnaciers qui ne mangent point la chair de leurs semblables, pendant que d'autres s'accommodent de tout : de même les oiseaux de proie ne se dévorent point les uns les autres ; au lieu que les canards mangent très-bien la chair des autres canards.

Quand on amorce avec des poissons un peu grôs, il faut les couper en biais, afin de ménager l'apât, car l'haim doit en être entiérement couvert, excepté à sa pointe & à celle du barbillon : si ces pointes étoient entiérement couvertes, le poisson rejéteroit souvent l'apât, dès qu'il sentiroit que la pointe de l'haim lui chatouilleroit le gosier.

On doit encore mettre au nombre des apâts la résure, rave ou rogue, que les pêcheurs de sardines emploient pour boueter, afaner ou afamer, c'est-à-dire, pour engager les sardines à s'élever du fond de la mer & à donner dans les filets qui dérivent à fleur d'eau. Cette résure est faite d'œufs de morues & de maquereaux qu'on sale ; ceux de morue le sont sur le banc de Terre Neuve, ou ailleurs, & il en vient plusieurs cargaisons de Norwege. A l'égard de la résure des maquereaux, elle vient sur-tout de l'île de Bas ; & quand les maquereaux donnent abondament à quelques côtes, des marchands en font saler. Les pêcheurs bretons font même quelquefois une espece de résure en émiant de la chair de maquereau cuite.

Il est défendu de se servir en guise de résure pour la *pêche* des sardines, de ces petites chevretes qu'on nomme *sauterelles de mer*. Cette prohibition est fondée sur ce qu'on détruit beaucoup de frai de poisson en pêchant les sauterelles avec des sacs, & de plus parce qu'on prétend que les sardines qui ont mangé de ces chevretes, ne sont pas propres à être salées, & qu'elles se corrompent très-promptement.

Ce qu'on nomme en Bretagne *gueldre*, *guildille*, *guildive*, ou encore *guildre*, se fait avec des chevretes, des cancres & de menu fretin de toute sorte de poisson, qu'on pile pour en former une pâte. Les observations de la société d'Agriculture & de commerce de Bretagne (année 1757) attestent que cet apât corrompt les sardines en moins de trois heures, & qu'il les fait tellement fermenter qu'elles s'entr'ouvrent par le ventre. Cette société insiste en outre sur le préjudice que fait au poisson de toute espece un âpat dont la composition est si destructive. Elle observe même que dans quelques endroits on prépare un apât semblable, nommé *menue*, où il n'entre que des poissons assez jeunes pour avoir seulement la grôsseur d'une lentille : quoique ce dernier apât coûte fort cher, on en consomme cependant assez pour que dans les seuls environs du Port-Louis on emplisse tous les ans pour cette destination plus de 400 barils d'un si petit frai de poisson ; d'où il résulte une destruction énorme.

Quelques navigateurs mettent à leurs haims un morceau de lard, qui attire par sa blancheur les requins & d'autres grôs poissons.

On a aussi des leures & apâts factices, dont on fait usage pour prendre différens poissons. On attire des crabes dans des nasses avec des pierres blanches taillées en forme de poissons. On prend des morues avec des morceaux de plomb auxquels on donne la forme de poissons.

Les grôs poissons se laissent encore tromper par un morceau de liége taillé en forme de poisson, qu'on couvre d'une peau de poisson, ou d'une toile blanche à laquelle on fait une raie bleue sur le dos. Les Basques y ajoutent quelques plumes pour prendre des thons.

Tout le monde sait qu'on prend des grenouilles avec un petit morceau de drap rouge. Ce morceau d'étofe fournit un leure excellent pour prendre des maquereaux pendant le jour. Lorsque les matelots de Calais & de Dunkerque traversent la Manche durant la saison de ce poisson, ils en prenent beaucoup avec des haims leurés de cette maniere. En jetant ces haims dans le remou du vaisseau qui fille, non seulement ils prenent assez de maquereaux pour se nourir, mais encore souvent pour en vendre de frais, & même en saler.

Les pêcheurs de Grandville se servent aussi d'un morceau de drap rouge pour prendre du maquereau ; mais ce n'est que faute d'autres apâts ; car ils savent que la chair de poisson a un effet encore plus sûr.

Les voyageurs disent que dans l'île de Ternate les pêcheurs lient en paquet une mousse dont on se fert pour calfater les coutures des bateaux ; & que mettant ce paquet au bout d'une corde assez longue, ils le jetent le plus loin qu'ils peuvent à la mer. Les poissons saisissent ce leure ; & leurs dents s'embarassent dans la mousse, de façon que les pêcheurs qui sont forts habiles à le retirer, ne leur laissent pas le temps de s'en dégager. Ceux qui parlent de cette pêche, auroient dû dire quel poisson l'on prend ainsi : & peut-être n'ont-ils pas remarqué qu'on met dans la mousse quelque apât ; car nous dirons dans la suite qu'on prend des écrevisses avec un petit fagot de menues branches ou un paquet de filasse, dans lequel on a mis des entrailles de quelques animaux.

Les Anglois font des insectes factices, avec lesquels ils prenent différens poissons, particuliérement des truites.

Nous ne parlerons point des apâts dangereux qui enivrent ou tuent les poissons, tels que la coque du Levant, la noix vomique, &c. Il seroit avantageux que ces moyens qui détruisent les poissons, fussent ignorés : les ordonances les défendent sous des peines rigoureuses. Heureusement les Ponentois n'en font pas usage. Mais on s'en sert trop fréquemment dans les étangs soit d'eau douce, soit d'eau salée.

Toutes les saisons, tous les temps ne sont pas également favorables à la *pêche* aux haims. Les pêcheurs des rivieres l'abandonent presqu'entiérement pendant l'hiver, pour ne plus pêcher qu'aux filets. Et quand les fraîcheurs de l'autone commencent à se faire sentir, ils sont obligés d'amorcer leurs haims avec des poissons frais ou même de vivans ; au lieu que durant l'été, les poissons mordant plus volontiers, les pêcheurs se contentent d'amorcer avec de la viande, ou même du fromage.

A la mer, ainsi que dans les rivieres, la *pêche* est rarement abondante quand le ciel est clair & serein.

Lorsqu'il neige & qu'il fait un vent froid de nord, les poissons de riviere se retirent dans les crônes ; & ceux de mer gâgnent la grande eau, où la fraîcheur de l'air pénetre difficilement.

La *pêche* n'est presque jamais aussi bonne quand les eaux sont claires & pures, que lorsqu'elles sont troubles ; comme cela arive quand le temps est disposé à l'orage par les vents de sud-est ; ou à la mer après une petite moture. Dans ces circonstances les poissons qui son agités, rencontrent les apâts, & il se jetent dessus. Pour ces mêmes raisons, les temps sombres & les petites pluies douces sont très-avantageuses, sur-tout pour la *pêche* en mer.

Le froid engage d'abord les petits poissons à quiter le rivage de la mer : bientôt les gros sont obligés de se porter au large pour y trouver leur subsistance. Ces remarques indiquent aux pêcheurs où ils doivent aller chercher leurs proies, de sorte que quand il fait froid, les petits pêcheurs sont obligés de dérader, & de prendre des bateaux assez forts pour pouvoir tenir le large & pêcher dans les grands fonds.

De la pêche *à la perche ou à la canne.*

Cette *pêche* consiste à atacher au bout d'une perche une ligne garnie d'un haim ; & quand le poisson a mordu à l'apât, on le tire promptement de l'eau en soulevant la perche.

On donne différens noms à cette façon de pêcher. Les uns la nomment *à la perche*, parce qu'ils atachent leurs lignes à l'extrémité d'une perche légere & pliante. D'autres la nomment *à la canne*, parce qu'au lieu de perche, ils ajustent des roseaux les uns au bout des autres ; & ces roseaux se nomment *canna* en latin. Le terme canne peut venir encore de ce qu'on dispose quelquefois les gaules ou perches, de façon que lorsqu'on ne *pêche* pas elles forment des cannes pour la promenade.

Les pêcheurs ont coutume de faire leurs perches avec un bois léger & élastique. Pour cela ils choisissent une gaule de coudrier, de saule, de peuplier ou de sapin.

Il faut que ces perches, aient 4 à 5 pouces de circonférence au bout qu'on tient dans la main, pas tout-à-fait un pouce à l'autre extrémité. Leur longueur doit être de 10 à 12 pieds, plus ou moins, suivant l'étendue de la nappe d'eau où l'on se propose de pêcher.

On a soin qu'il ne se rencontre pas de nœuds, qui trancheroient le bois de la perche, & qu'elle soit bien droite. On a même l'attention, pour qu'elle ne se courbe pas en se desséchant, de la lier sur une forte regle de bois bien dressée à la varlope.

Voici, suivant Walton, les précautions qu'il faut prendre pour se procurer de bonnes perches. On doit couper, entre la S. Michel & la Chan

deur, un beau brin de saule, de coudrier, ou de tremble, qui ait 9 pieds de longueur, & à peu près 4 pouces de circonférence ; le coucher à plat dans un four chaud, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il soit refroidi, le tenir ensuite dans un lieu sec pendant un mois ; puis le lier bien ferme sur une forte piece de bois carré. Après quoi, pour le percer dans toute sa longueur, on prend un grôs fil de fer de chaudronier, qu'on apointit par un bout ; on fait chaufer ce bout dans un feu de charbon jusqu'à ce qu'il soit rougi au blanc, & on s'en sert pour percer la gaule en l'enfonçant dans l'axe, le tenant toujours droit, perçant tantôt par un bout, & tantôt par l'autre, jusqu'à ce que les deux trous se rencontrent. Pour augmenter ce trou on se sert de broches de fer de plus en plus grôsses, qu'on fait, ainsi que le fil de métal, rougir jusqu'au blanc : mais il faut faire en sorte que le diametre du trou aille par degrés en diminuant, & qu'il soit plus étroit à l'extrémité menue de la perche qu'à son grôs bout.

Cette premiere canne étant ainsi préparée, mise de grôsseur par le dehors, & travaillée proprement, on la fait tremper dans l'eau pendant deux jours, puis on la transporte dans un lieu couvert, l'exposant à la fumée jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement seche. Cette canne doit faire environ la moitié de la longueur de la perche ; & le trou dont nous venons de parler, sert à recevoir deux baguettes. Car la perche entiere est formée de trois morceaux qui s'ajustent les uns au bout des autres.

Pour faire la baguete qu'on doit ajouter au bout de la canne creuse, on cueille dans la même saison que la canne un beau jet de coudrier, & on le fait sécher comme la canne ; ensuite on dresse cette baguete ; on la réduit à une grôsseur convenable pour qu'elle entre dans le trou qu'on a fait à la canne ; & en l'introduisant du côté du grôs bout, elle doit entrer dans l'axe de la canne jusque vers la moitié de sa longueur.

Pour compléter la perche on choisit des bourgeons ou nouveles pousses, droites & déliées, d'épine noire, de pommier sauvage, de néflier ou de genévrier ; on dépouille ces houssines de leur écorce ; on les fait sécher, en ayant rassemblé un nombre en faisceau qu'on lie bien serré avec une forte ficele, & on diminue assez de leur grôsseur pour qu'elles puissent entrer dans le trou formé dans l'axe de la canne, du côté de son bout qui est le moins grôs. On joint les unes au bout des autres ces trois pieces, au moyen d'écrous & de vis, de sorte que les trois morceaux ne fassent qu'une perche. De cette façon les deux alonges, quand on ne *pêche* pas, peuvent être renfermées dans la canne creuse, qui alors est en état de servir pour la promenade comme une canne ordinaire.

Ces perches sont encore meilleures quand au lieu de coudrier on se sert, pour faire la canne, de jet ou roseau des Indes : & on s'épargne bien de la peine lorsqu'on renonce à mettre les alonges dans la premiere canne ; alors on ne perce point la canne, on met les trois parties qui doivent composer la perche, dans un sac, d'où on les tire quand on veut pêcher ; & on les joint les unes au bout des autres, sans employer de vis de métal, se contentant de faire entrer l'extrémité des unes dans un trou qu'on a fait au bout de celle à laquelle elles doivent s'ajuster : ensuite on les arrête avec des goupilles, pour qu'elles ne se séparent pas lorsqu'un grôs poisson tire fortement la ligne.

On fait encore des perches très-propres & très-commodes, de 3, 4 ou 6 morceaux, qui s'assemblent les uns au bout des autres à mi-bois. Pour cela on taille en flûte les deux bouts qui doivent se joindre, & on ménage à une des perches une petite dent qui entre dans une coche qui est à l'autre ; il faut que ces deux parties taillées en flûte se touchent exactement dans une longueur de 4 à 5 pouces. On frote les faces qui doivent s'appliquer l'une sur l'autre avec de la cire grasse de cordonier, & on les lie par des révolutions d'un bon fil retors ciré ou enduit de poix grasse : lorsqu'on veut que la perche soit propre, on se sert, au lieu de fil d'un cordonet de soie verte, froté d'un peu de cire blanche.

Dans la vue d'avoir des perches très-propres, on peut faire le premier morceau qu'on tient dans la main, avec quelque bois des Îles, n'étant pas important que cette partie soit légere ; les autres peuvent être faites avec du bambou, du cèdre, du cyprès, du micocoulier, ou d'autres bois légers & plians, qu'on colore, si l'on veut, en les frotant avec de l'eau-forte foible, dans laquelle on a fait dissoudre de la limaille de fer, & qu'on polit ensuite avec de la prêle. Il faut mettre plusieurs couches de cet acide, & polir à chaque fois.

Lorsqu'on se propose de pêcher avec des lignes amorcées d'insectes vrais ou factices, comme il faut que les perches soient très-légeres, on les fait avec des cannes ou roseaux de Provence, qu'on termine par une baguete de baleine ; ou, pour le mieux avec des houssines d'épine noire, de néflier, de coudrier, de genévrier ; de cyprès, qu'on fait sécher, en les liant en faisceau, pour qu'elles soient toujours bien droites.

Il est évident qu'on doit proportioner la force des perches à la grôsseur des poissons qu'on

veut prendre. Mais quand on pêche avec des insectes, il faut sur-tout que les perches soient très-légeres, afin de pouvoir faire sautiller l'haim à fleur d'eau.

Pour bien assujétir, les unes avec les autres, les pieces entaillées à mi-bois, au moyen d'un cordonet de soie ou d'un fil retors ciré, & arrêter l'extrémité du fil; il faut, quand il ne reste plus que cinq ou six révolutions à faire, coucher le bout du fil sur la perche, mettre par-dessus le doigt étendu, & faire les six dernieres révolutions en enveloppant le fil & le doigt: ces révolutions étant faites, on retire le doigt, & on serre le plus que l'on peut ces dernieres révolutions les unes après les autres. On finit par tirer le bout du fil qui excede. De cette façon il est très-bien arrêté, & on le coupe avec des ciseaux tout près des révolutions du fil.

Quelques-uns forment une anse, de huit à dix brins de crins, qu'ils assujétissent au bout le plus menu des perches par des révolutions de fil ciré, semblables à celles dont nous venons de parler. Mais cette pratique n'est point généralement approuvée.

Des lignes.

Après avoir suffisament parlé des perches ou cannes, il faut dire quelque chose des lignes qu'on atache au bout des perches, & qui portent à leur extrémité un haim.

Beaucoup de pêcheurs qui n'y prenent pas garde de fort près, font ces lignes avec un fil retors bien travaillé, formé de trois ou quatre bons fils à coudre. Quelques-uns un peu plus attentifs mettent au bout de cette ligne un empilage de crin. Mais les lignes sont meilleures & plus propres, si on les fait dans toute leur longueur avec un cordonet de soie ou de crin.

Il y a aussi des pêcheurs qui font des empisages de crin en arangeant les brins simplement les uns à côté des autres en maniere de faisceau sans les commettre. Mais cela ne se pratique guere que pour les *pêches* à la mer, sur-tout lorsqu'on se propose de prendre de grôs poissons.

Les pêcheurs de riviere font pour leur usage des lignes avec des crins qu'ils commettent ou tordent les uns avec les autres; pour cela, ils choisissent les crins les plus longs de la queue d'un cheval. Ces crins doivent être ronds, clairs, exempts de lendes, gales & autres semblables maladies. Car un seul crin bien choisi est aussi fort que le feroient trois qui auroient les défauts que nous venons d'indiquer. Les crins blancs sont plus sujets que les noirs à avoir ces défauts. Cependant plusieurs leur donnent la préférence, prétendant qu'ils paroissent moins dans l'eau. Il faut encore faire tout son possible pour les assortir, d'égale grôsseur, afin qu'ils se roulent plus régulièrement les uns sur les autres, & qu'ils résistent de concert; ce qui ne seroit pas, s'ils différoient sensiblement de grôsseur.

Certains pêcheurs prétendent, comme nous venons de le dire, que les crins blancs paroissent moins dans l'eau: d'autres soutienent que les noirs n'y paroissent pas plus que les blancs. Quoi qu'il en soit, cette raison fait qu'on en teint quelquefois; & voici ce que Walton dit à ce sujet.

Pour teindre les crins des lignes, il faut prendre une chopine de bonne biere, mesure de Paris, une demi-livre de suie, une petite quantité de jus de feuilles de noyer & un peu d'alun. On met le tout ensemble dans un pot de terre, & on le fait bouillir pendant une demi-heure; ensuite on retire le pot du feu; & quand il est refroidi, on y met le crin, qu'on laisse dans cette liqueur jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur verte. Plus il reste dans la teinture, plus il verdit; mais il faut éviter qu'il ne deviene trop vert.

Quelques-uns cependant désirent que le crin soit fort vert, pour qu'il imite la couleur de l'herbe. En ce cas, il faut prendre une pinte, mesure de Paris, de petite biere, & une demi-livre d'alun; mettre l'un & l'autre avec les crins dans un pot de terre, qu'on fera bouillir doucement pendant une demi-heure; après quoi on en retirera le crin pour le laisser sécher. On mettra ensuite deux poignées de fleurs de souci dans deux pintes d'eau, on convrira le pot, & on le fera bouillir doucement pendant une demi-heure; il s'y formera une écume jaûne, & alors on ajoutera une demi-livre de couperose concassée, avec le crin qu'on veut teindre; on entretiendra la liqueur bouillante doucement jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié. Enfin on ôtera le pot du feu, & 3 à 4 heures après on en retirera le crin, que l'on trouvera bien vert. Plus on met de couperose, plus la teinture est forte; mais le vert-pâle est préférable.

Quelques-uns poussent l'attention jusqu'à vouloir que le crin soit jaûne, dans la saison où les herbes des eaux douces se fanent & se dessechent. Pour lui donner cette couleur, on augmentera la dose du souci, & l'on diminuera considérablement celle de la couperose.

On apporte des îles de l'Amérique des filamens qu'on retire d'une espece d'aloé ou aloïdes. On appele ces filamens *fils de pite*. Il y a de ces fils qui sont longs & très-fins. Quand ceux-là sont bien préparés, ils sont préférables aux crins, & on

& on s'en sert principalement pour empiler les haims.

On choisit ces fils très-fins. Étant pliés par pieces, on les met dans un pot, & on verse dessus de l'écume d'un pot où l'on a fait bouillir de la viande fraîche, & non pas salée; au bout de trois ou quatre heures, on tire les pieces de pite les unes après les autres, & on les passe entre le pouce & l'index pour ôter la graisse qui pouroit y être restée adhérente. Mais on ne les essuie point autrement. Ensuite on étend chaque piece de toute sa longueur; & quand ces fils sont secs, on en forme de petits écheveaux. Par cette préparation, ils devienent presqu'aussi fins, aussi ronds & plus forts que les crins les mieux choisis. Pour les conserver souples, on les roule dans un morceau de vessie huilée; & avant d'en faire des lignes, il faut, ainsi que les crins, les mettre tremper dans de l'eau environ une demi heure.

La grôsseur des lignes doit être proportionée à celle du poisson que l'on pêche; mais il est toujours avantageux qu'elles soient fines, surtout au bout qui tient à l'haim. C'est pourquoi ceux qui pêchent avec des insectes & des haims très-déliés, font l'empilage avec un seul crin. Mais en ce cas, il faut être bien adroit pêcheur pour ne la pas rompre. Ainsi il est mieux de faire de deux crins cette partie de la ligne.

Il est sensible qu'on ne peut pas trouver de crins assez longs pour faire une ligne, qui doit quelquefois avoir 5 ou 6 brasses de longueur. Il faut donc faire des *pieces séparés* qu'on noue les unes au bout des autres, pour en former une ligne suffisament longue. Pour cela, on met deux de ces pieces de façon qu'elles entament un peu l'une sur l'autre. On les unit par un nœud, en faisant faire deux révolutions aux bouts des crins. Quand on a serré le nœud, les crins ne peuvent plus se séparer: & l'on coupe alors avec des ciseaux ce qui excede le nœud. On en réunit ainsi un nombre suffisant pour faire une ligne de la longueur qu'on désire.

Il y a des pêcheurs qui prétendent que pour la piece qui fait le bout de la ligne du côté de l'haim, il ne faut pas commettre les crins; qu'il vaut mieux se contenter de les tendre à côté l'un de l'autre: disant qu'alors les crins paroissent moins dans l'eau, & qu'ils n'éfarouchent pas les poissons. Mais l'usage le plus commun est de les tordre l'un sur l'autre, comme nous l'expliquerons dans un instant.

Les lignes doivent toujours diminuer de grôsseur depuis l'extrémité de la perche jusqu'à l'haim; & pour certaines pêches, les dernieres pieces sont seulement formées par un crin, ou un fil de pite très-délié ou même un fil simple de soie.

Pour les *pêches* ordinaires, il faut que les deux pieces les plus près de l'haim soient faites seulement de deux crins, les trois pieces au dessus, de trois crins: on en met quatre aux trois suivantes; & ainsi 5, 6, 7, & même 8, jusqu'au bout de la ligne qui tient à la perche; de sorte que la ligne diminue uniformément de grôsseur depuis la perche jusqu'à l'haim.

Quand on veut alonger une ligne, il faut que ce soit par le grôs bout qui tient à la perche. Cependant lorsqu'on pêche avec des insectes, on peut ajouter une ou deux pieces fines au dessus de celle qui porte l'haim. Car il est important que la ligne soit fine auprès de l'haim, d'autant qu'un pêcheur adroit peut avec une ligne bien faite faire tomber l'haim juste à l'endroit qu'il désire, sans former sur l'eau de petites vagues circulaires qui éfaroucheroient le poisson.

Les pêcheurs qui font des lignes pour leur usage, choisissent les brins de crin les plus longs, pour que leurs pieces aient plus d'étendue, & qu'il en faille moins pour faire la longueur entiere de la ligne. Ils les mettent tremper quelques heures dans de l'eau, puis en en tenant deux, quatre, ou six rassemblés en faisceau, ils les lient d'un simple nœud auprès d'un des bouts; puis les séparant un à un, deux à deux, ou trois à trois; ils placent une pointe entre ces fils, tout auprès du nœud. Ensuite tenant chaque deux ou chaque trois crins entre le pouce & le doigt index, de chaque main, ils les tordent sur eux-mêmes: ces crins ainsi tortillés étant raprochés, ils se roulent les uns sur les autres, & forment une petite ficele. On noue bout à bout ces petites pieces jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour faire la longueur de la ligne. Puis on met la ligne entiere tremper pendant quelques heures dans de l'eau chaude; & on la tend en la tirant par les deux bouts, pour qu'elle ne fasse point de plis, & qu'elle reste droite quand elle sera seche.

Ceux qui font des lignes pour les vendre aux pêcheurs se servent d'une machine qui consiste en une poulie horizontale, & trois moletes traversées par une broche de fer qui porte a un de ses bouts un crochet. Cette broche, ou axe, est reçue par deux platines de cuivre, écartées l'une de l'autre d'environ un demi-pouce. Les crochets qui terminent les broches des moletes, excedent de quelque chose la platine de dessous.

On fait tourner la grande poulie par une manivele, placée au dessus de la platine supérieure, & cette poulie communique son mouvement aux moletes, ou par un engrenage, ou au moyen

d'une courroie, comme dans les rouets des fileuses.

Pour faire le cordonet, on prend le nombre de crins qui doivent le former; on les partage en deux ou en trois faisceaux; on lie chaque faisceau à un bout de fil retors, plié en deux, long d'environ six pouces. On passe les crochets dans la duplicature de ces fils; ensuite on réunit par en bas, au moyen d'un nœud, les faisceaux de crin, & on les atache à un morceau de plomb, qui pese environ deux livres, & qui est terminé par un crochet. On fait, avec un bouchon de liége, un petit toupin, qui a autant de rainures qu'il doit y avoir de faisceaux au cordon; & on place ce toupin entre les faisceaux, de façon que chaque faisceau entre dans une rainure du toupin. Quand on tourne la manivele, les crochets tordent les faisceaux; & ceux-ci faisant éfort pour se détordre, font tourner le plomb, & se roulent les uns sur les autres au dessous du liége. Lorsqu'on juge que le cordon est suffisament tors, on remonte le toupin: lorsqu'il est arivé auprès des crochets, la piece est commise, & on la termine par un nœud. Il dépend de l'adresse de l'ouvrier que tous les brins de crin soient également tendus, & que le cordonet soit tors réguliérement dans toute sa longueur. Cette piece étant finie, on en fait une autre; & on a soin de retrancher des brins à mesure qu'on veut qu'elles soient moins grôsses.

Quand les pieces sont treſſées, on les met tremper dans l'eau, & on les tend jusqu'à ce qu'elles soient seches. Sans cette précaution, il y auroit des crins qui se retireroient plus que les autres; & la ligne en seroit afoiblie d'autant.

Il est sensible qu'on peut faire de pareils cordonets avec de la soie & du fil. Mais on peut se dispenser de prendre cette peine, parce qu'on trouve chez les marchands, des fils retors & de petits cordonets de soie.

La ligne étant faite, il faut l'atacher au bout de la perche. Pour cela quelques-uns font une entaille à l'extrémité de la perche, & ils y amarrent un bout de ligne composé de 6 crins, qu'on double pour former une anse qui s'atache au bout de la perche par des révolutions de soie cirée. Cette anse est destinée à recevoir l'extrémité de la ligne.

Mais par cette entaille, on afoiblit le bout de la perche qui doit être menu. C'est pourquoi nous pensons que ce n'est pas à l'extrémité la plus menue, qu'il convient de l'atacher, mais à quelqu'endroit plus fort. Ensuite en la roulant en hélice autour de la perche, on lui fait ainsi gâgner l'extrémité, où on l'arrête par un nœud coulant.

On trouve deux avantages à atacher ainsi la ligne: le premier est qu'on peut l'alonger ou la racourcir à volonté, en lui faisant faire plus ou moins de révolutions autour de la perche: le second est que par cette disposition de la ligne non seulement le bout de la perche est moins exposé à se rompre, mais encore les révolutions de la ligne fortifient la partie menue de cette perche.

Il y a des pêcheurs qui veulent avoir des lignes fort longues, d'autres prétendent qu'il ne faut pas qu'elles excedent la longueur en perche, & sur-tout pour pêcher avec des insectes: & enfin il y en a qui, suivant différentes circonstances, tienent les lignes tantôt plus longues, & tantôt plus courtes.

Avant d'atacher la ligne a la perche, on la fait passer dans un petit morceau de plomb. Les uns prenent tout simplement une chevrotine fendue, dans laquelle ils passent la ligne, & resserent la fente, pour que le plomb reste à l'endroit où on l'a placé; d'autres passent la ligne dans une balle de plomb percée; & d'autres, au lieu d'une balle assez grôsse, en mettent plusieurs petites qui sont arrêtées sur la *ligne* à un pouce les unes des autres. Tout cela est assez indifférent. Mais il faut que le plomb soit ataché à la ligne à environ six pouces au *dessus* de l'haim; & il est important que ce *poids soit* assez précisément ce qu'il faut pour que la ligne gâgne le fond de l'eau, afin que la moindre force l'en détache; mais il doit être plus considérable dans les eaux courantes que dans les dormantes.

Quelques pêcheurs atachent à la *ligne* un tuyau de plume couvert de *soie cirée*, & bouché par les deux bouts. Mais plus ordinairement on passe la ligne dans un morceau de liége: quelques-uns se servent tout simplement d'un bouchon de bouteille: d'autres donnent à ce liége une figure conique; & d'autres, ce qui est un peu mieux, font ce liége sphérique. De quelque forme que soit le liége, on le perce pour recevoir la ligne. Et comme il faut le fixer à la ligne plus près ou plus loin de l'haim, suivant la profondeur de l'eau où l'on pêche, on foure dans le même trou où passe la ligne, un petit morceau de bois apointi; ou encore mieux un tuyau de plume, qu'on peut retirer aisément, & qui fait l'office d'un coin pour empêcher que la ligne ne coule dans le trou, afin que le liége reste à l'endroit qu'on juge convenable. Il importe que le liége n'ait que la grôsseur nécessaire pour se soutenir sur l'eau: car un morceau de liége trop grôs éfaroucheroit le poisson. Pour les *pêches* où l'on fait sautiller l'haim à la surface de l'eau, il ne faut ni plomb, ni liége. Quand on pêche certains poissons, comme la carpe, l'haim doit traîner sur le fond: pour d'autres poissons, il faut que l'haim soit entre,

deux eaux ; & généralement parlant, il convient qu'il soit plus près de la surface de l'eau durant les chaleurs que par le froid. On doit régler sur ces considérations la distance qu'il faut mettre entre le liége, le plomb & l'haim.

Il ne reste plus qu'à atacher l'haim à l'extrémité de la ligne : ce qui se peut faire de différentes façons. Pour les forts petits haims qui sont terminés par un anneau, on passe deux fois le bout de la ligne dans l'anneau; on le couche sur le corps de l'haim, auquel on le joint par plusieurs tours d'une soie cirée : ensuite on releve le bout de la ligne vers l'anneau, & on continue les révolutions du fil de soie : pour en arrêter le bout, on fait 4 ou 5 révolutions de soie sur une aiguille un peu grôsse, dans l'œil de laquelle on a enfilé la soie ; on retire cette aiguille vers le crochet de l'haim, & ainsi la soie se trouve engagée dans les révolutions qu'on a faites en dernier lieu; on serre l'une après l'autre ces révolutions ; & enfin on tire le bout de soie, qui se trouve engagé entre l'haim & les révolutions qu'on a faites sur l'aiguille. De cette façon, l'extrémité de la soie est arrêtée fort proprement & solidement.

Quand les haims sont terminés par aplatissement, & qu'ils ne sont pas très-fins, on peut les arrêter par un fort nœud.

Maniere d'amorcer les haims pour la pêche *à la ligne.*

Quand on amorce avec de petits insectes, il faut les traverser jusqu'à ce qu'ils aient passé le barbillon : quelquefois un seul enfilé suivant sa longueur suffit; car les haims qu'on emploie pour cette *pêche* sont fort déliés. Lorsque les insectes sont bien petits, on les pique par le travers, & on en met plusieurs ensemble.

Pour *pêcher* durant la nuit, comme il faut que l'apât soit plus apparent, on pique presque toujours deux vers de terre par le travers du corps : ils s'agitent alors beaucoup & la moindre clarté suffit pour les faire apercevoir par les poissons.

Il y a une infinité de vers qui peuvent servir d'apâts, principalement ceux qui se trouvent dans le fumiers de vache & de cochon, ou dans la tannée. En général, on estime pour la *pêche* ceux qui vivent long-temps dans l'eau. A l'egard des grôs vers de fumier, on fait entrer la pointe de l'haim du côté de la queue, & on la fait sortir auprès de la tête.

Si l'on pêche dans un endroit où il y ait de grôs poissons, & que pour cette raison on emploie de forts haims, il faut que le poisson qui doit servir d'apât, ait deux travers de doigt de largeur.

Lorsque l'haim a deux crochets, on fait passer la tête de l'haim dans la bouche du poisson, & on la fait sortir par-dessous une des ouïes : on lie ensuite la queue du poisson sur la ligne, ayant soin que les deux crochets de l'haim soient tout près de la bouche du poisson : enfin on atache l'haim à la ligne.

L'haim à simple crochet, s'amorce de même que l'autre, excepté qu'on peut y employer de petits poissons, & cela se pratique quand on pêche dans des endroits où il n'y en a pas de grôs; en ce cas on fait passer l'haim par la bouche, & on le fait sortir par-dessous l'ouïe ; ou bien, on fait passer la queue de l'haim par-dessous l'ouïe, & on le fait sortir par la bouche; ou bien on se contente de faire entrer l'haim par la bouche, & le faire sortir par l'ânus; alors on est dispensé de lier le poisson sur la ligne : mais comme on le blesse davantage, il ne vit que 4 ou 5 heures: ce qui est un grand inconvénient: car la plupart des poissons ne mordent point aux apâts corrompus ; & même ils ne se jetent jamais avec autant d'avidité sur les poissons morts que sur ceux qui sont vivans.

Quand on a passé l'haim par les ouïes, comme le poisson vit 12 à 15 heures, on en retire un grand avantage, sur-tout pour pêcher à la ligne dormante : vu que quand les poissons n'ont pas mordu le soir, il y a lieu d'espérer qu'ils mordront le lendemain matin.

Quelques pêcheurs font une petite ouverture entre la tête du poisson & le premier aileron du dos; au moyen de cette incision, ils passent un fil de métal entre la peau & l'épine du dos du poisson, & ils le font sortir un peu au dessus de la queue ; puis ayant ataché l'haim à ce fil de métal qui doit servir d'aiguille, ils retirent le fil pour que la tige de l'haim se trouve sous la peau; & de crainte que la peau du poisson ne se déchire, ils assurent l'haim par un couple de liens de soie ou de fil : de cette maniere le poisson vit long-temps.

Walton, dans la même intention de conserver long-temps les poissons en vie, conseille de mettre entre les deux crochets d'un haim double un fil de laiton qui porte un petit morceau de plomb de forme ovale. Il veut qu'on mette ce plomb dans la bouche du poisson qui doit servir d'apât, & qu'on la couse, pour qu'il ne puisse rejeter le plomb. Le poisson qui n'est pas blessé, vit ainsi long-temps, & il nage presque comme s'il étoit libre, ce qui engage les autres poissons à mordre l'apât & l'haim.

Pour faire que le poiſſon fretille davantage, cet auteur conſeille encore de couper une nageoire tout près des ouïes ; alors ne pouvant nager que d'un côté, ce poiſſon ne fera que pirouetter, & ce mouvement attirera les poiſſons.

Ce que nous venons de dire, prouve combien il eſt important de ſe ménager un réſervoir où l'on puiſſe conſerver des petits poiſſons en vie, pour en avoir ſous la main quand on veut pêcher.

Pour amorcer avec une *grenouille*, on peut piquer la grenouille au col, & conduire la tige de l'haim entre la peau & la chair le long de l'épine du dos: en mettant une braſſe de diſtance entre la flote de liége & l'haim, cette grenouille nagera librement, & elle vivra long-temps. Mais cette amorce ne convient que pour les grôs poiſſons voraces.

Quelques-uns prétendent qu'on engage les poiſſons à mordre beaucoup mieux, ſi l'on met auprès des apâts un fort petit morceau d'*écarlate* qu'on ait froté d'huile de pétrole.

D'autres aſſurent que quand on a mis les vers, ou autres apâts vivans dans une boîte frotée de miel, les poiſſons y mordent plus ſûrement.

On vante auſſi beaucoup les apâts tirés de la chair à un héron ou d'un chat ou d'un lapin. Il faut piler dans un mortier cette chair avec de la farine de féves ou autres, ou y ajouter du ſucre ou du miel, & en la pétriſſant bien dans tous les ſens, y mêler un peu de laine blanche hachée, ce qu'il en faut pour former des boules aſſez ſolides pour tenir aux haims.

Walton conſeille encore de mettre ſur un plateau de bois du ſang de mouton juſqu'à ce qu'il ſoit à demi deſſéché; & quand il ſera aſſez durci, le couper par morceaux d'une grandeur proportionée à celle de l'haim, où on l'atachera pour apât. Il ajoute qu'un peu de ſel empêche le ſang de ſe noircir, & fait que l'apât n'en eſt que meilleur.

Walton vante de plus l'apât ſuivant comme convenant à toutes ſortes de poiſſons. Il faut prendre une ou deux poignées du plus beau & du plus grôs froment, le faire bouillir dans du lait juſqu'à ce que ce grain ſoit bien atendri: alors on le fricaſſera à petit feu avec du miel & un peu de ſafran délayé dans du lait. On ſe ſervira de ces grains pour amorcer de petits haims; & on peut en faire uſage pour les apâts du fond.

On peut auſſi faire de bons apâts avec des œufs de toutes ſortes de poiſſons, pour pêcher en eau douce. On donne cependant la préférence à ceux des ſaumons & des grôſſes truites. La façon de les préparer eſt de les faire un peu durcir ſur une tuile chaude : quand on veut s'en ſervir, on en coupe des morceaux d'une grôſſeur convenable.

Quelques-uns, au lieu de les faire durcir, comme nous venons de le dire, en mettent grôs comme une noiſete à un petit haim. Cet apât peut reſter huit jours à un haim : quand on veut s'en ſervir plus long-temps, on le ſuſpend pour qu'il ſe deſſeche; & on le trempe un peu dans l'eau pour l'atendrir, lorſqu'on veut en faire uſage.

Il y en a qui, pour conſerver long-temps ces œufs, mettent un lit de laine au fond d'un pot, les œufs deſſus, ſaupoudrés d'un peu de ſel, & continuent à mettre un lit de laine, une couche d'œufs & du ſel, juſqu'à ce que le pot ſoit plein.

Nous raportons ces différens apâts d'après Walton, auteur anglois d'une grande célébrité pour la pêche à l'hameçon.

Des bricoles *tendues aux bords des rivieres & des étangs.*

Les *bricoles* ſont de longues lignes terminées par un haim amorcé; qui au lieu d'être atachées à une perche, ſe ſont au bord de l'eau à une branche d'arbre, ou à un pieu qu'on enfonce à portée des endroits où l'on juge que le poiſſon fréquente.

Quand on veut tendre des *bricoles*, on évite de les placer trop près des forts herbiers, ainſi que des arbres dont les branches tombent dans l'eau. Car le poiſſon qui ſe ſent piqué s'agite; & tournant de côté & d'autre, il pouroit s'y engager de telle ſorte qu'on romproit la corde & l'haim plutôt que de l'en retirer; ainſi on perdroit la ligne & le poiſſon, ſur-tout ſi c'étoit une anguille.

On amorce les haims pour cette *pêche* comme pour celle à la perche.

Lorſqu'on a reconu l'endroit où l'on veut tendre, on atache un liége à la ligne, à 3 ou 4 pieds de l'haim, plus ou moins, ſuivant la profondeur de l'eau; & ayant ployé la ligne en entrelas, autour du pouce & du petit doigt, on la poſe ainſi ployée ſur le plat de la main droite, & on met par-deſſus le liége & l'haim garni de ſon apât; puis retenant avec la main gauche le bout de la ligne oppoſé à l'haim, on jete de toute ſa force l'haim & la ligne, pour que l'apât ſe

trouve à l'endroit qu'on juge être le plus favorable. Alors on atache le bout de la ligne qu'on avoit retenu dans la main gauche à quelque branche d'arbre, ou à un piquet qui se rencontre au bord de l'eau.

On peut en beaucoup d'occasions se servir au lieu de liége d'un morceau de bois bien sec, ou d'un petit fagot de roseaux pliés en plusieurs doubles, & des raisons d'œconomie engagent souvent les pêcheurs à substituer ces choses communes à du liége, qui forme un objet de dépense quand on en fait un grand usage.

On tend quelquefois le long d'une riviere ou au bord d'un étang, 20 ou 30 *bricoles* semblables à celles dont nous venons de parler ; & on tient les lignes de différentes longueurs, pour que les haims ne se rassemblent pas en un même endroit.

L'heure la plus convenable pour tendre les bricoles, varie suivant les différentes saisons ; en été, c'est entre 3 ou 4 heures après midi ; & durant l'hiver, entre 2 ou 3 heures. On les releve le lendemain matin sur les 8 à 9 heures. Car plusieurs poissons mordent aussi-bien le matin que le soir.

Ce que nous venons de dire convient pour tendre les bricoles dans les eaux dormantes, ou dans celles qui ont peu de courant ; mais dans les rivieres un peu rapides, il faut d'autres précautions, parce que le courant raprochant les haims le long du bord, ils se trouveroient dans un endroit où le poisson ne fréquente guere, surtout quand il y a peu d'eau. En ce cas, on atache à la ligne, à 7 ou 8 pieds de l'haim, une pierre grosse comme un œuf de dinde, en sorte que le liége soit entre l'haim & la pierre. Il est sensible que cette pierre qui tombe au fond de l'eau, empêche la ligne de s'approcher du bord, & que le liége qui s'éleve, soutient l'haim entre deux eaux.

Au reste, on trouve un grand avantage à se servir d'un bateau pour tendre les bricoles dans les eaux courantes. Car il seroit difficile, en jetant la ligne, de placer convenablement l'apât, le liége & la pierre. On doit néanmoins compter que s'il y avoit beaucoup d'eau auprès des bords d'une riviere, on poura très-bien placer des bricoles à portée des crônes & des herbiers : car plusieurs poissons fréquentent ces endroits. En ce cas, on ne tient pas les lignes fort longues. Mais, pour que les poissons puissent s'éloigner des herbiers quand ils se sentent piqués, il faut avoir autant de petites fourchetes de bois, qu'on a de bricoles à tendre. Il suffit que les branches de ces fourchetes aient 4 à 5 pouc. de longueur, & la partie d'où elles partent, 3 à 4. On entrelâce une grande partie de la ligne autour des branches de la fourchete ; après la derniere révolution, on passe la ligne dans une fente qui est au bout d'une des branches ; enfin, on arrête cette fourchete à quelque pieu. Quand un poisson qui se sent piqué veut s'enfuir, il fait éfort sur la ligne, il la dégage de la fente : les entrelas de la ligne se défont, & le poisson pouvant faire bien du chemin, s'écarte ordinairement des crônes & des herbiers. Si cependant il s'y engageoit de sorte que l'on crût ne pouvoir pas le tirer à terre, il faudroit essayer de lever la ligne avec un batelet : & en suivant au travers des herbiers la direction de la ligne, on tâcheroit de prendre le poisson avec une fouine ou avec un trubleau.

Mais il faut avoir eu soin de bien atacher la ligne à la fourchete : & la fourchete au pieu, qu'on suppose au bord de l'eau ; sans quoi on courroit risque de perdre le poisson & les bricoles.

Dans la Méditerranée, où il n'y a point de marée, quelques pêcheurs posent des bricoles au bord de la mer. Mais sur l'Océan le flux & le reflux mettent en état d'employer d'autres moyens.

Des lignes simples & dormantes atachées à la circonférence d'un cerceau.

On varie beaucoup la façon de tendre des haims & les lignes dormantes.

Les pêcheurs dans les eaux douces atachent quelquefois autour d'un cerceau un nombre de lignes ou de piles, qui portent des haims amorcés ; ils mettent sur ces lignes, à une petite distance des haims, de petits morceaux de plomb pour les faire entrer dans l'eau ; & ils atachent au cerceau des flotes de liége, pour qu'il se tiene sur l'eau. On place aussi à la circonférence de ce cercle trois cordes, qui se réunissent comme les cordons qui soutienent un plateau de balance. Il y a encore au point de réunion une flote de liége. Enfin, on met quelque part à la circonférence du cerceau une corde qu'on atache au bord de l'eau à un piquet, pour que le cerceau reste à la place où on l'a posé, à portée des herbiers ou des crônes, en un mot, dans les endrois où l'on sait que le poisson fréquente.

Les pêcheurs tendent leur cerceau le soir, & ils le visitent le lendemain un peu après le soleil levé. S'ils aperçoivent du poisson qui soit pris, ils approchent le cerceau du bord, en tirant la corde qui est atachée au piquet ; & avec une gafe, ils le soulevent par les cordes, pour le

porter tout-à-fait à terre. Ils détachent ensuite le poisson, observant, selon sa grosseur, les précautions que nous avons raportées en parlant de la *pêche* à la perche. Enfin, ils remplacent les apâts qui manquent, & ils remettent le cerceau à l'eau pour continuer leur *pêche*.

Des lignes dormantes atachées à un plomb.

Ces lignes sédentaires, au lieu d'être atachées à un corps flotant, sont amarrées à un corps pesant qui tombe au fond de l'eau.

Les pêcheurs ont un plomb qui est percé à sa pointe, ou qui a en cet endroit un anneau, auquel on atache une ligne qui porte au bout opposé au plomb une flote de liége, ou un petit fagot de roseaux secs. Ce signal sert à trouver la corde, au moyen de laquelle on retire le plomb. Autour de ce plomb, sont des lignes de crin ou des empiles qui portent des haims, & l'on ajuste à chaque ligne un petit morceau de liége, pour que les haims n'entrent pas dans la vase. Il est bon que les lignes soient de différentes longueurs.

Le soir, deux heures avant le soleil couché, on cale le plomb au fond de l'eau; & on le retire le lendemain, deux heures après le soleil levé.

On fait à la mer des *pêches* assez approchantes de celle dont nous venons de parler.

Sur les côtes de Bretagne, quelques pêcheurs atachent au bout d'une corde, un morceau de plomb qui a une forme alongée & un trou à chaque bout. Un de ces trous sert à atacher le plomb à l'extrémité de la ligne, qui a 20 ou 30 brasses de longueur, plus ou moins, suivant la profondeur de l'eau; à environ une brasse au dessus du plomb, est atachée quelquefois une pile longue à peu près d'une brasse; & au trou qui est à l'autre bout du plomb, on amarre deux ou un plus grand nombre de piles, qui sont de différents longueurs. On pêche avec ce plomb entre les roches; & les poissons qu'on prend le plus communément, sont des congres, des crabes, des homards, & d'autres poissons saxatiles.

La ligne qu'on appele dans la Méditerranée, *à fourquete*, est une croix de fer ou de cuivre, qu'on atache au bout d'une longue ligne ou corde, à l'extrémité de laquelle est une bouée, & aux bouts de chaque bras de la croix sont atachées nombre de piles garnis d'haims. On descend cette croix au fond de la mer. La bouée qui est au bout de la corde opposé à celui qui tient à la croix, sert à reconoître où elle est, quand on veut la retirer de l'eau pour prendre les poissons qui ont mordu aux apâts. Ce sont ordinairement des poissons plats.

Dans le fond de la Provence, du côté de Nice, il y a des pêcheurs qui ajustent des haims & lignes au bord d'un panier, qu'ils nomment *couse*; ils suspendent ce panier comme un plateau de balance par trois cordes qui se réunissent à une seule, laquelle a 25 ou 30 brasses de longueur, & qui est terminée par une bouée. Ils remplissent de pierres ce panier, & le descendent à une grande profondeur en mer. Ils le retirent de temps en temps pour prendre le poisson, qui est des mêmes especes que celles qu'on prend avec la fourquete.

On fait entre les roches, sur les côtes de Poitou, une *pêche* que l'on nomme l'*archet*, & qui est peu différente de celles dont nous venons de parler. Ces pêcheurs prenent une baleine ou un rotin, qu'ils plient en rond. La ligne dépasse la partie circulaire, & porte à son extrémité un plomb, qui pese deux ou trois livres. A chaque bout de l'archet sont frapées une ou deux piles dont chacune porte un haim.

On atache au bout de la ligne un signal fait avec un fagot de roseau, qui sert à la trouver quand on veut tirer de l'eau l'archet.

A la côte de Valence, depuis le mois de septembre jusqu'à janvier, on pêche les calamars avec une ligne qui est singuliérement ajustée, & qu'on nomme *potera*. Deux ou trois hommes vont avec un bateau à demi-quart de lieue en mer, se portant à un endroit où il y ait au moins 6 ou 7 brasses d'eau. Ils ont une ligne d'environ 20 brasses de longueur, au bout de laquelle est une baguete longue de 8 à 10 pouces. Ces pêcheurs enfilent dans la baguete un petit poisson qu'on nomme *bogue*, ou un leure d'étain. Au dessous est un morceau de plomb pour faire caler la ligne; & ils atachent à la baguete, au dessus du poisson, des piles de différentes longueurs, où tienent de petits haims sans apât. Les calamars qui vienent pour manger l'apât, s'embarassent les jambes dans les haims, & aussitôt que le pêcheur qui tient la ligne, s'aperçoit qu'il y a quelque chose de pris, il retire la ligne, détache le calamar; & remet la ligne à l'eau. Cette *pêche* se fait la nuit.

Les *pêches* dont nous venons de parler, ne sont guere d'usage que dans les endroits où il n'y a point de marée. On ne les pratique sur les côtes de l'Océan qu'entre les roches. Les pêcheurs de ces côtes préferent de tendre des lignes sur les sables & les greves, dans les endroits où ils savent que la marée montera. Ainsi au lieu de porter des lignes dans l'eau, on les tend à sec au bord de la mer; & c'est l'eau

qui vient les chercher, & qui y amene le poisson.

Avant d'entrer dans le détail des différentes façons de pêcher sur les greves ou le sâble, nous avons remarquer qu'à certaines côtes vaseuses, les pêcheurs se servent d'épines au lieu d'haims de métal; prétendant que le poids du métal les feroit entrer dans la vase, au lieu que la légéreté des épines fait que les apâts restent exposés à la vue du poisson. Nous avons déja fait remarquer qu'un petit corceron de liége rendroit les haims de métal assez légers pour les soutenir au dessus de la vase. La vraie saison de cueillir les épines est l'autone, lorsqu'il a fait quelques petites gelées: si on les prend plutôt, le bois n'étant pas mûr, elles sont trop molles; après les grandes gelées, elles sont seches & cassantes. Au reste, la *pêche* aux épines, qu'on appele *épinete*, se pratique de même que celle avec les haims de métal.

De la pêche *sur les sâbles & greves.*

Les femmes & les enfans, après s'être aprovisionés d'apâts, ajustent un haim au bout d'une ligne qui a environ une brasse de longueur; & quelquefois ils mettent, à 6 pouces de cet haim, un petit corceron de liége. Ils ajoutent encore à l'autre extrémité de la ligne un caillou grôs comme un œuf de dinde.

Ils amorcent les haims avec des vers marins, ou des loches, ou des crabes poltrons qu'ils déchirent en plusieurs morceaux pour en faire une moindre consommation. Les peres, les meres & enfans portent sur la greve ou le sâble, un grand nombre de lignes ainsi disposées, qu'on nomme *petites cablieres*, parce que les pêcheurs appelent *cablieres* les pierres qu'ils emploient pour faire caler leurs cordes ou leurs filets.

À mesure qu'on apporte des lignes au bord de la mer, les femmes âgées & foibles mettent des cailloux aux haims qui en manquent; & les hommes, ainsi que les femmes robustes, font avec des louchets ou des pellots de fer, de petits trous dans le sâble pour recevoir les cailloux qu'on a mis à un des bouts des lignes. Celui qui tient le louchet, les recouvre de sâble, qu'il affermit avec son pied, de sorte que la ligne & l'apât restent couchés sur le sâble.

On en tend ainsi une grande quantité le plus près que l'on peut de la laisse de basse mer.

À mesure que la marée monte, l'eau couvre toute la greve; quantité de poissons suivent son courant, étant attirés par une grande quantité de petits poissons & d'insectes qui se trouvent à ces endroits. Les poissons qui rencontrent les apâts qu'on leur a préparés en abondance, se jetent dessus, se prenent aux haims; & la mer étant retirée, on les trouve sur le sâble.

Cette *pêche* se fait toute l'année sur les greves & les sâbles fort étendus; mais elle ne se pratique point sur les vases molles.

Les demi-vives eaux sont plus favorables pour les *pêches* qu'on fait sur les greves que les grandes vives eaux, parce qu'alors l'eau de la marée ayant un courant fort rapide, le poisson qui est venu à la côte, n'y peut tenir: au lieu que quand les marées sont plus foibles, le poisson qui *attérit* (pour parler comme les pêcheurs), ayant monté avec le flot, séjourne quelque temps sur les greves, & ne retourne à la grande eau qu'à la fin du jussant, ce qui lui donne le temps de mordre aux apâts.

Des cordes dormantes & sédentaires.

La principale corde se nomme, dans l'Océan, *maitresse corde*, & dans la Méditerranée, le *mestre de palangre*. Dans l'Océan, les cordes latérales se nomment *lignes* ou *lanes*; & quelquefois *piles* ou *empiles*, quand les haims y sont immédiatement atachés. Car les termes de *piles* ou *empiles*, convienent particuliérement à la ligne qui atache l'haim, & qui est différente de la ligne qui tient à la maitresse corde. Mais les haims sont souvent immédiatement atachés aux lignes latérales, qui alors font l'office d'empiles, & en prenent souvent le nom. Les empiles sont doubles ou ovales, & quelquefois simples. Les lignes latérales se nomment *bresseaux* dans la Méditerranée. Une maitresse corde, garnie de lignes latérales, se nomme en quelques endroits *baufe*, ailleurs *appelet*, en Provence *palangre*.

Pour certaines *pêches*, on charge la maitresse corde de cailloux, qu'on met de distance en distance. Pour d'autres *pêches*, on met sur cette corde des flotes de liége. Enfin on atache quelquefois au bout de la maitresse corde, de grôsses pierres percées, qu'on nomme *cablieres*.

Au lieu d'amarrer au bout de chaque ligne un caillou qu'on enfonce dans le sâble, quelques pêcheurs atachent à environ une brasse les unes des autres, des lignes ou des piles sur une maitresse corde. Ils portent au bord de la mer ces baufes avec les haims amorcés; puis avec un louchet ou pellot de fer, ils font dans le sâble ou la greve un sillon seulement de trois ou quatre pouces de profondeur, dans lequel ils couchent & étendent la maitresse corde en remplissant le sillon avec le sâble qu'ils en ont tiré; de sorte qu'il n'y a que les lignes & les haims amorcés qui restent couchés sur le sâble.

Pour cette façon de pêcher, il en coûte aux pêcheurs la maitresse corde, qui est ordinairement mauvaise. Mais la tente des lignes se fait plus promptement; c'est le seul avantage qu'elle ait sur la petite cabliere.

D'autres pêcheurs tendent encore plus promptement leurs cordes chargées d'empiles. Au lieu d'enfouir la maitresse corde dans le sâble, ils atachent à chaque bout de cette corde une grôsse pierre ou cabliere; ils étendent sur la greve cette corde chargée de lignes. Les cablieres suffisent pour empêcher que le courant de la marée n'entraîne la corde, sur-tout quand la greve est peu inclinée.

La *pêche* appelée *arondele* ou *barouelle*, se fait aux environs de S. Brieux.

Cette *pêche* se fait avec une corde pas tout-à-fait grôsse comme le petit doigt, & d'environ 24 brasses de longueur, à laquelle on atache de deux en deux brasses un fil à voile ou grôs fil retors, qui excédant également la maitresse corde des deux côtés, produit une espece de croix, dont les bras qui sont formés par les lignes, ont à peu près une brasse de longueur. A chaque extrémité de ces lignes fines, sont atachés de petits haims.

Les pêcheurs tendent ces cordes sur le sâble; & au lieu de les arrêter par des cablieres, ils amarrent les deux bouts de la principale corde a deux piquets qu'ils enfoncent dans le sâble.

Au reste, toutes ces façons de pêcher reviennent au même. Lorsque la mer est retirée, on trouve sur le sâble le poisson qui a mordu aux apâts.

Tente sur palots ou piquets.

Lorsque les pêcheurs veulent prendre les poissons ronds, qui nagent entre deux eaux, au lieu d'assujétir leur corde au fond de l'eau, ils la tendent sur des piquets ou palots. Pour cela les pêcheurs portent au bord de la mer, ou peu à peu sur leur dos, ou avec des chevaux, de longues cordes garnies de piles & d'haims, avec des piquets de trois, quatre ou cinq pieds de longueur; ils enfoncent à coups de maillet ou masse les piquets dans le sâble ou le tuf même, entre de petites roches, seulement à la profondeur nécessaire pour qu'ils soient bien assujétis; car ils doivent s'élever de dix-huit à vingt pouces sur le sâble, & quelquefois de trois à quatre pieds, suivant l'épaisseur de la nappe d'eau que la marée raporte.

Lorsque le fond est dur, on prépare les trous avec un bâteau de fer pointu, que l'on appele *pince*. Quelquefois, pour mieux assujétir les piquets, on enfonce, à leur pied, des chevilles, ou quand les sâbles sont mouvans, on garnit la pointe des piquets avec de petites torches de paille ou d'herbe seche, qu'on entortille autour de la partie pointue, & qu'on arrête avec de la ficele; alors il faut préparer le trou dans le sâble avec un louchet; & lorsqu'on a comprimé le sâble au pied des palots, ils sont suffisament assujétis.

Les piquets ou palots étant fermement assujétis dans le terrain, les pêcheurs tendent leur corde en faisant une demi-clef sur la tête des palots, de façon que les haims pendent en bas, jusqu'à ce que la mer ait assez monté pour les faire floter.

On fait donc cette tente, de mer basse, & on détache le poisson à mesure que la mer se retire. On se met pour cela dans l'eau jusqu'au genou, afin de prévenir que les crabes, les homards ou autres poissons voraces ne dérobent le fruit de la *pêche*. Cette précaution est sur-tout importante pour les *pêches* qu'on fait en été, parce qu'alors les crustacées s'approchent beaucoup de la terre.

Dans les fonds de roche ou de tuf dur, on fait ordinairement les piquets plus forts, on les enfonce avec une masse, & on les affermit avec des chevilles. Au moyen de ces précautions, le propriétaire jouit plusieurs années de ses palots, si on ne les vole pas. Quand on tend les cordes sur des palots élevés, on craint moins la rapine des crustacées.

Aux côtes de *Valence*, *les pêcheurs* sont obligés de tendre leurs cordes sur des piquets assez longs; 1°. parce qu'ils ne peuvent pas les tendre sur les vases: 2°. parce que les poissons qui resteroient sur les vases, seroient bientôt dévorés par les crabes, les araignées, &c.

L'été est la saison la plus favorable pour *faire* les *pêches* au bord de la mer, atendu qu'en hiver, lorsque l'eau devient froide, les poissons se retirent dans la grande eau. Mais aussi c'est pendant l'été que les pêcheurs redoutent le plus les poissons voraces.

Cordes qu'on nomme de pied, *dans le Boulenois*.

Ce sont des baufes chargées de lignes semblables à celles dont nous avons parlé. On les tend sur le sâble au pied des falaises. Chaque piece a 5 ou 6 brasses de longueur, & les lignes latérales sont à une brasse les unes des autres. On enfouit la maitresse corde dans le sâble à la profondeur de trois ou quatre pouces. Comme les piles portent un petit corceron de liége, l'eau de la marée souleve les piles & les fait

voltiger

voltiger de côté & d'autre. Quoiqu'il soit à présumer que l'on prendroit à cette *pêche* plus de poisson, dans les temps de chaleur, que par le froid, on ne la pratique point durant l'été, parce que tout le poisson qu'on auroit pris, seroit dévoré par les crabes, les araignées, les bourbes, qui dans cette saison se portent en grande quantité à la côte.

De la pêche *qu'on appele en quelques endroits*, au doigt, *& qui se fait avec une ligne simple & sans canne.*

Il est bon de remarquer que la principal différence qu'il y a entre cette façon de pêcher & celle qu'on fait avec des perches dans un petit bateau, consiste en ce que quand la ligne est atachée à une canne, elle ne peut avoir qu'une longueur médiocre, au lieu que la ligne qu'on tient à la main, peut avoir 12, 15 ou 20 brasses de longueur.

Il y a des ports de mer, & notament la côte de Valence, où l'on pêche avec une ligne simple sans employer de canne: pour cela deux hommes s'embarquent dans un petit bateau, la nuit au clair de la lune, tenant chacun à la main une ligne au bout de laquelle sont des haims amorcés. Ils tirent la ligne à bord quand ils sentent qu'il y a quelque chose de pris. Cette *pêche* se fait depuis le mois d'avril jusqu'à celui de septembre, lorsque la mer est calme. Ils y prenent particuliérement des oblades. Ces bateaux s'écartent peu de la côte.

On fait à la côte de Guinée, une *pêche* à peu près semblable. Sa principale différence consiste en ce qu'au lieu de tenir la ligne à la main, les pêcheurs en entourent leur front; au moyen de quoi ils s'aperçoivent bientôt s'il y a du poisson pris, & ils ont les deux mains libres pour s'en servir à conduire leurs bateaux.

Pêche *nommée le Rolantin*, *à la côte de Valence.*

Trois ou quatre hommes se mettent dans un petit bateau, & vont jusqu'à 4 lieues au large chercher 40 brasses d'eau, tenant chacun à la main une ligne de 50 brasses de longueur, au bout de laquelle sont atachés avec des empiles 3 ou 4 haims amorcés de chévretes, avec un plomb pour faire caler la ligne. Ils font cette *pêche* toute l'année, par toutes sortes de temps, pourvu qu'ils puissent tenir la mer. Elle se fait de jour: & les poissons qu'ils prenent le plus communément sont des pajets.

De la pêche *du germon avec une ligne simple.*

On fait à l'île-Dieu la *pêche* du germon avec des lignes simples de 25 à 30 brasses de longueur, & de 6 lignes de circonférence, faites de bon fil fin: au bout de cette ligne, on atache avec une empile un haim de fer étamé, presque de la même grôsseur que la ligne.

On va à cette *pêche* dans des bateaux.

Pêche *de la morue avec des lignes simples.*

Quand un vaisseau est rendu au lieu où le capitaine se propose de s'établir pour la *pêche* de la morue destinée à être séchée, on mouille l'ancre dans une anse qui forme, autant qu'il est possible, un bon abri. On établit à terre l'échafaud pour la préparation du poisson; puis on arme des chaloupes, dont le nombre est proportioné à la force de l'équipage. Toutes partent le matin pour leur *pêche*, qui se fait avec une ligne simple qu'on tient à la main. Cette ligne est chargée d'un plomb, & elle porte au bout un haim amorcé.

Quelques chaloupes armées aussi de 4 ou 6 hommes, ne pêchent point: elles sont destinées à faire le *batelage*, c'est-à-dire, à prendre le poisson des chaloupes pêcheuses pour le porter à l'échafaud, & fournir des haims & des apâts aux pêcheurs qui en manquent.

La *pêche* de la morue, qu'on nomme *verte*, se fait aussi avec des lignes simples, mais presque toujours hors la vue de terre: & les pêcheurs sont dans leur navire qu'ils ont dégréé, ne conservant qu'un petit mât & une seule voile pour se soutenir contre la lame. *Voyez* l'article Morue.

De la pêche *à la ligne simple dans de fort petits batelets.*

Sur les marais salés de Cette en Languedoc, tandis qu'un homme entre dans un petit bateau, qu'ils nomment *barquete*, son compagnon, ou ses compagnons, s'il y en a plusieurs, tienent à la main une ligne garnie de plusieurs haims; ils la retirent quand ils sentent que quelque poisson a mordu.

De même à la Guadéloupe, trois hommes se mettent dans un petit canot fort court: deux nagent, le troisieme gouverne, & tient en même temps une ligne qui a 40 ou 50 brasses de longueur, au bout de laquelle sont plusieurs haims empilés avec du fil d'archal. Cette *pêche* se fait depuis la pointe du jour jusqu'à dix heures du matin. Ils prenent communément des tazars, des bonites, &c.

La même *pêche* se fait encore dans la baie de Kola. Deux ou trois russes vont dans un petit bateau à la *pêche* du cabillot, avec des lignes simples de la grôsseur d'un tuyau de plume à

écrire, au bout de chacune desquelles est un haim garni de son apât.

Pêche *aux lignes simples avec de petits radeaux*.

Les voyageurs raportent qu'en Chypre, les paysans voisins de la mer rassemblent des brins de fenouil bien secs, de 5 à 6 pieds de longueur qu'ils lient les uns aux autres pour en former des especes de petits radeaux qu'un homme seul conduit le long de la côte, ayant ataché des lignes autour de ce radeau; & qu'ils prenent ainsi quantité de petits poissons.

Pêche *dite* au catimaran, *avec des lignes simples*.

Nous lisons dans des livres de voyages, que depuis Masulipatan jusqu'à Madras, les pêcheurs prenent des raies, des mulets & d'autres poissons, avec des lignes simples qu'ils atachent à un catimaran, qui est une espece de radeau fait avec trois pieces de bois léger, qui sont assemblées en triangle. Deux hommes nus les conduisent avec des pagayes. Pour peu que la mer soit grôsse, les pêcheurs sont presque toujours dans l'eau.

Nos mers sont trop agitées & l'air trop froid, pour qu'on puisse s'y servir de pareils radeaux. On y supplée par de fort petits bateaux.

Autre pêche *sur des étangs*.

Quand on pêche dans un étang où il y a beaucoup de poisson, & sur-tout du brochet, on peut lorsqu'il fait du vent, atacher à une vessie remplie d'air, ou à un fagot de roseaux secs, ou à une bouée de liége, une ligne garnie d'haims amorcés. On atache de plus une ficele, ou corde menue, à ces corps flotans; on les met sur l'eau, le vent les porte au large avec les lignes qui y sont atachées, & on file la corde. Quand on s'aperçoit que les poissons sont pris, ce qu'on reconoît aux mouvemens de la vessie, ou des autres corps légers nommés ci-dessus, on tire la ficele, & on amene les poissons à terre.

On peut encore, par forme d'amusement, atacher des haims amorcés aux pates d'un canard ou d'une oie, qui nageant sur l'étang les présente aux poissons: & s'il se rencontre un grôs brochet qui morde aux apâts, on voit un combat amusant entre l'oiseau & le poisson. Mais pour ne pas perdre l'un & l'autre, il faut avoir passé sous les ailes du canard une ficele dont on conserve le bout à terre.

Des grandes pêches *par fond*.

Ceux qui pratiquent ces *pêches* ont leur maitresse corde de 6 à 9 lignes de circonférence, & chaque piece porte environ 70 brasses de longueur. Elle est garnie de 5 à 6 cailloux du poids d'une livre, & de 70 lignes qui sont atachées de brasses en brasses, & qui ont une brasse de longueur.

Les pêcheurs se mettent 7 à 8 dans un bateau, chacun fournit deux ou un plus grand nombre de corbeilles ou pieces de corde garnies d'apâts. Ils se rendent au lieu de la *pêche*, à voile ou à rame; & à mesure qu'ils ont mis à la mer une piece, ils y en ajoutent une autre. Quand les 14 ou 16 pieces, &c. sont ainsi ajoutées bout à bout, la tessure est complete.

Comme les cordes ne sont pas toutes aussi neuves les unes que les autres, on commence par mettre à l'eau les plus usées, non seulement parce que dans cette position elles ne fatiguent pas autant que les autres, mais encore parce que si elles venoient à rompre, on ne perdroit pas une aussi grande portion de la tessure.

Pour tendre la tessure, on commence par atacher une cabliere ou *baude* (c'est le terme provençal), au bout de la piece qui doit être mise à l'eau la premiere.

On prend, dans l'Océan, le temps de mer montante pour jeter la tessure à l'eau *contre le vent*, afin que le bateau fillant doucement à petite voile, ou à la rame, on puisse fournir aisément de la corde, & encore pour qu'il soit plus aisé de la relever.

La corde étant chargée d'une grôsse cabliere & de cailloux, tombe au fond de l'eau; & quand on a filé la premiere piece, on y atache une seconde piece qui est dans un autre panier. On la met à l'eau comme la premiere, puis on en ajoute une troisieme, une quatrieme; ce qu'on continue jusqu'à ce que toutes les pieces soient mises à la mer: & on finit par atacher au bout de la derniere piece une petite cabliere & un orin qui porte une bouée, ordinairement surmontée d'un petit pavillon pour qu'on puisse l'apercevoir plus aisément.

Le temps le plus favorable pour cette *pêche* est un demi-calme.

La plupart des pêcheurs de la Méditerranée mettent une bouée sur chaque piece pour retrouver ces pieces, quand quelqu'une vient à rompre. C'est une très-bonne précaution. Ceux qui ne la prenent pas, perdent quelquefois bien du temps à chercher leur tessure au fond de la mer avec une cateniere, ou un grapin.

Ces pêcheurs à la grôsse corde par fond vont quelquefois chercher le fond de la mer jusqu'à cent brasses de profondeur.

On conçoit bien qu'il faut des précautions pour mettre à la mer une aussi grande étendue de cordes chargées de lignes & d'haims, de façon, que rien ne se mêle. Pour les comprendre, il faut se rapeler qu'une tessure est formée par un nombre de *pieces* qui sont ajoutées bout à bout. Les lignes se dispersent de côté & d'autre sur le fond.

Quand toutes les pieces qui forment une tessure sont mises à l'eau, on atache au bout, comme nous l'avons déja dit, une petite cabliere, & une corde ou orin, qu'on tient plus ou moins longue, suivant que la mer a plus ou moins de profondeur. Au bout de ce cordage est atachée une bouée qui sert à indiquer où est le bout de la tessure.

Dans la Méditerranée, & particuliérement sur les côtes d'Italie on fait avec des tartanes une *pêche* considérable.

La tessure est formée par une longue corde apelée *parasina*. C'est une palangre ou corde chargée de piles & d'haims. On commence à la jeter quand on est éloigné de la côte d'au moins 30 brasses; elle s'étend jusqu'à vingt milles en mer, & elle porte 10 à 12 mille haims. On amarre une cabliere au bout de la corde qui doit être jetée la premiere à la mer. On atache de distance en distance des signaux de liége qui tienent à des lignes assez longues pour ne point empêcher la corde de gâgner le fond.

Pendant qu'on la tend, la tartane dérive doucement au gré du vent ou des courans. On laisse la parasina quelques heures à la mer, puis on la releve. La grande longueur de cette tessure fait qu'il faut au moins vingt quatre heures pour la tendre & la relever.

On prend avec la parasina quantité de raies, de chiens & d'autres poissons, dont quelques-uns pesent plus de mille livres. Pour tirer ceux-ci à bord, on les harpone avec un croc de fer qui est au bout d'une perche; & même on les assome à mesure qu'ils sortent de l'eau.

De la pêche *aux cordes flotantes*.

On ne prend guere avec les grôsses cordes tendues par fond que des poissons plats. On se sert pour prendre les poissons qui nagent entre deux eaux, ou qui s'approchent de la surface, de cordes flotantes. Ces cordes sont moins grôsses que celles qui servent à pêcher par fond; & elles en different principalement en ce qu'au lieu de la cabliere & des cailloux dont on charge les grôsses cordes, on met de deux en deux brasses sur celle de la belée des corcerons de liége qui la font floter quelquefois entiérement à la surface de l'eau: alors il n'y a que les lignes & les haims qui entrent dans l'eau. D'autres fois, quand les pêcheurs soupçonent que le poisson est à deux ou trois brasses sous l'eau, ils établissent la corde à cette profondeur. Pour cela, au lieu d'amarrer les flotes de liége immédiatement sur la maitresse corde, ils les atachent à des lignes qui répondent à cette corde, qu'ils tienent plus ou moins longues, suivant qu'ils jugent à propos que les haims soient à une plus grande, ou à une moindre profondeur dans l'eau: quelquefois ils mettent çà & là de petits cailloux, afin que les lignes qui répondent aux flotes soient tendues; mais ces cailloux doivent être assez légers pour ne point faire entrer les flotes dans l'eau. Quoi qu'il en soit, on met une grôsse flote aux deux bouts de chaque piece de belée, & une bouée avec un signal de roseau sec aux deux extrémités de la tessure; enfin on atache une corde à l'extrémité de la tessure, & on en retient le bout dans la barque où sont les pêcheurs.

Cette tessure, ainsi que celles qui sont destinées à pêcher par fond, est composée d'un nombre de pieces qu'on met les unes au bout des autres; & toutes ensemble font une longueur de 5 à 600 brasses, & plus.

Pour mettre la tessure à la mer, les pêcheurs prenent un peu de voile; ou ils parent quelques avirons: mais quand ils ont tendu, ils carguent leurs voiles, & se laissent dériver traînant lentement la tessure pendant une ou deux heures. Lorsqu'ils veulent relever, ils emploient quelques avirons pour maintenir le bateau contre l'éfort que font les matelots en tirant la tessure à bord. Du reste, on manœuvre comme quand on pêche par fond.

On prend à cette *pêche*, des merlans, des maquereaux & d'autres poissons ronds; rarement des poissons plats.

De la pêche *qu'on nomme* traîner la balle.

Pour cette *pêche*, la maitresse corde ne doit pas être tout-à-fait aussi longue que la profondeur de l'eau où l'on se propose de pêcher. On amarre à l'extrémité un boulet ou quelque autre poids, qui doit être éloigné du fond d'environ une brasse. On atache à une brasse les unes des autres, sur toute la longueur de cette corde, de petites baguetes de houx-frelon, qu'on nomme en Normandie *vergandier*. Ces baguetes appelées *baluetes*, ont seulement 4 à 5 pouces de longueur; & c'est à leur extrémité qu'on atache des lignes fort déliées qui sont longues d'environ deux brasses.

Il est sensible que les lignes étant écartées de la corde par les baluetes, où elles sont atachées,

les haims ſont moins expoſés à s'embaraſſer les uns dans les autres.

Un des avantages de cette façon de pêcher eſt qu'au lieu de faire les maitreſſes cordes d'une grande longueur, on met à la mer pluſieurs de ces cordes, qui préſentent aux poiſſons un aſſez grand nombre d'haims, quoique chacune ne ſoit pas fort longue.

On *pêche* ordinairement ſous voile quand on ſe ſert de la balle & d'une corde garnie de biluetes. On a ſeulement l'attention de proportioner la grôſſeur du poids à la vîteſſe du bateau: on l'augmente quand il vente bon frais; & on le diminue quand le vent eſt foible. C'eſt pour cette raiſon qu'on nomme cette *pêshe*, *traîner la balle*.

Pour mettre dehors, ou jeter à la mer les balles, trois pêcheurs ſont arangés ſur le bord de leur barque, chacun ayant à côté de lui un banc de la chaloupe; ils donnent à ce banc le nom de *tire*. Ils lovent ſur ce banc par petites glanes la corde qui porte les baluetes. Le matelot qui eſt le plus vers l'arriere, jete le premier ſa balle à l'eau le plus loin qu'il peut, & toujours vers l'arriere de la barque: il y en a d'aſſez forts pour la jeter à 5 ou 6 braſſes d'eux. Il laiſſe aller au gré du courant la corde & les piles qui ſont garnis d'haims & d'apâts.

Le ſecond pêcheur, placé vers le milieu de la barque, jete ſa balle devant lui moins loin, & il ne file pas une auſſi grande longueur de corde, pour que les haims ne ſe mêlent pas avec ceux de la premiere balle.

Le troiſieme pêcheur laiſſe aller ſon plomb à pic, & il file encore moins de corde que le ſecond.

Ce n'eſt pas tout; on doit avoir attention que le poids du premier matelot ſoit moins lourd que celui du matelot qui eſt au milieu; & que celui de l'avant ſoit le plus peſant de tous: toujours pour éviter que les haims ne ſe mêlent les uns avec les autres.

Quand on tient en main la maitreſſe corde, on ſent, mal-gré le poids de la balle, les ſecouſſes que les poiſſons font ſur les piles lorſqu'il y en a de pris. Chaque homme tire ſa corde à petites braſſes, il la love ſur le banc qui eſt à ſa portée; & à meſure qu'il ſe préſente des haims, il en détache le poiſſon, qu'il jete dans une corbeille. Quand la balle eſt à bord, on remet des apâts où il en manque, & on recomence la *pêche*.

De la pêche *au vrai libouret*.

La balle dont nous venons de parler, eſt une eſpece de libouret: mais l'appelet qui porte particuliérement ce nom, conſiſte en une maitreſſe corde qui a 4 lignes & demie ou 5 lignes de circonférence. On atache au bout de cette corde un plomb du poids d'environ deux livres. À 4 ou 5 pouces au deſſus, on ajuſte ſur la corde un morceau de bois, long de 6 à 7 pouces, qu'on nomme *avalete*. Une de ces extrêmités a un trou dans lequel paſſe librement la corde; & les deux nœuds tienent l'avalete à une diſtance convenable du plomb, ſans cependant empêcher qu'il ne tourne autour de la corde, laquelle dans ce cas forme un axe. À l'autre bout de l'avalete, eſt amarrée une ligne, qui n'a que deux lignes de circonférence: elle a environ une braſſe de longueur, & elle porte les empiles qui ſont fort fines, auxquelles ſont atachés les haims. L'ajuſtement de ces empiles varie ſuivant le goût des pêcheurs; car quelques-uns font la ligne aſſez longue pour y atacher 8 ou 9 empiles à trois pieds les unes des autres. De quelque façon qu'on les ajuſte, il faut que les haims ne ſoient pas à égales diſtances du bout de l'avalete.

À l'égard des haims, ils ne ſont jamais fort grôs; mais ils le ſont plus ou moins, ſuivant l'eſpece de poiſſon qu'on ſe propoſe de prendre, comme merlans, carrelets, limandes, ſoles, petits grondins.

On conçoit que quand la maitreſſe corde eſt tendue par le plomb, l'avalete a la liberté de ſe mouvoir librement autour de cette corde; & les piles où ſont atachés les haims, ſe dirigent ſans confuſion ſuivant les cours de l'eau. Il ſe peut donc prendre autant de poiſſons qu'il y a d'haims; parce que les piles étant de différentes longueurs, les haims ne ſe rencontrent point les uns vis-à-vis des autres.

Ce ſont les poiſſons plats qui ſe prenent le plus ordinairement dans cette *pêche* ſédentaire.

Pour mettre à la mer le libouret, trois pêcheurs ſe rangent ſur un bord. Une partie de la maitreſſe corde eſt lovée auprès d'eux ſur un banc, où elle eſt enroulée ſur une eſpece de chaſſis que les pêcheurs nomment *traillet*.

Ils ne jetent point le plomb à la mer, comme font ceux qui pêchent à la balle; ils mettent d'abord les piles à la mer en les poſant doucement avec les mains: on met auſſi tout doucement le plomb & l'avalete; & on file la corde juſqu'à ce qu'on ſente que le plomb repoſe ſur le fond.

Si l'on vouloit faire cette *pêche* du bord d'un bateau qui fût fort élevé au dessus de l'eau, on courroit risque que la maitresse corde venant à se détordre, les lignes se mêlassent les unes avec les autres; & on ne feroit qu'une mauvaise *pêche*.

En amorçant les haims du libouret, on a soin que les apâts pendent aux haims, afin qu'ils *frétillent* dans l'eau: ce qui est avantageux pour attirer le poisson, sur-tout quand on fait une *pêche* sédentaire comme l'est celle-ci.

Pour relever le libouret, chaque homme tire sa maitresse corde à petite brasse; & quand l'avalete est à fleur d'eau, le matelot qui est auprès de lui, tire le plus promptement qu'il peut la ligne, les empiles & le poisson, tandis que l'autre continue à amener la maitresse corde. Quand on a mis dans une corbeille le poisson qui est pris, chaque matelot remet des apâts à son avalete, & il tend de nouveau, avec les précautions nécessaires.

De la pêche *au grand couple*.

On fait encore une *pêche* qui approche du libouret, & que les Basques qui la pratiquent en grand, ont nommé le *grand couple*. Pour faire cet appelet, on atache au bout d'une ligne fine un morceau de fil d'archal, qui peut avoir une ligne de diametre, & deux pieds ou deux pieds & demi de longueur. Ce fil est un peu courbé en arc. Son milieu est fortifié par deux petites jumelles de bois, qu'on y assujétit avec des révolutions d'un fil retors. Au milieu de l'intérieur de la courbe, on forme une petite anse ronde de corde; à laquelle s'atache un poids d'une demi-livre: & au même point dans la partie convexe, on forme une autre anse ovale qui sert à atacher la ligne qui porte le couple.

Les deux bouts de ce fil d'archal sont aplatis comme l'extrémité du corps des haims, & on y atache plusieurs piles qui sont de différentes longueurs; mais les plus courtes ont presqu'une brasse.

Sur la côte de Normandie, les pêcheurs qui se servent de cet appelet, se mettent dans une chaloupe. Mais les Basques, qui font plus en grand la *pêche* dont nous parlons, se mettent huit ou dix hommes dans une barque; chacun jete son couple à la mer, & le retire quand il juge qu'il y a quelque chose de pris.

Comme on tient les lignes qui répondent aux couples les unes plus longues que les autres, les haims occupent une grande étendue dans la mer, où ces lignes se dévelopent comme un éventail, de sorte qu'il se présente toujours des haims aux poissons qui sont à différentes profondeurs dans l'eau.

Cette *pêche* se fait tantôt à l'ancre, & tantôt en portant peu de voile.

Pour prendre des vives, 15 ou 16 hommes se réunissent dans un grand bateau, & ils calent leur couple très-près du fond.

Pêches *aux filets*.

L'épervier est un filet de forme conique, ou en entonoir. Il a une embouchure fort large, laquelle, dans les grands éperviers, porte jusqu'à 11 ou 12 brasses de circonférence; & diminuant peu à peu d'étendue, ce filet se termine en pointe au sommet du cône, où est atachée une corde, qu'on tient plus ou moins longue suivant l'endroit où l'on se propose de *pêcher*. Il a de chute environ 4 à 5 brasses; il y en a de très-grands, & d'autres fort petits.

Ce filet qui est d'un fort bon fil retors en trois, est bordé d'une corde grôsse comme le doigt, qu'on garnit de bagues de plomb qui peuvent peser chacune une once. Elles sont faites quelquefois avec des balles percées, qu'on enfile dans la corde comme des grains de chapelet, & qu'on assujétit par des nœuds faits entre deux balles; le plus souvent les bagues sont de petites plaques de plomb qu'on roule sur la corde à petits coups de marteau, comme le féret d'un lacet. Toute cette plombée pese environ 40 ou 50 livres. Le bord du filet excede de 12 à 18 pouces la corde plombée: mais cette partie est retroussée en dedans du cône; & comme elle est soutenue de distance en distance par des lignes, cette portion du filet forme tout autour de l'embouchure de l'épervier des bourses dans lesquelles le poisson s'engage.

Comme on augmenteroit inutilement le travail, le prix & le poids du filet, si on en faisoit dans toute l'étendue d'un épervier les mailles aussi serrées qu'elles le doivent être en bas, on a coutume de donner auprès de la culasse deux pouces d'ouverture aux mailles, pendant que vers l'embouchure on peut quelquefois à peine y passer le doigt, à moins qu'on ne se propose de prendre seulement de grôs poissons. Au bord de la mer, les mailles ont assez communément 11 lignes en carré.

On travaille les éperviers en rond; & pour faire la diminution des mailles, comme nous venons de le dire, quand on a fait dix rangs de mailles ou dix ourdres en descendant à compter de la culasse ou de la levûre, on forme les mailles suivantes sur un moule plus menu; & on continue de dix en dix rangs de mailles à changer de moule pour en prendre de plus menus, jusqu'à ce qu'on soit arivé au bas du filet. Quand on se propose de tenir les mailles d'en-

bas moins serrées, on ne change de moule que de 25 en 15 rangs de mailles.

Comme il faut que le filet s'élargisse peu à peu à mesure qu'on approche de l'embouchure, on fait alternativement un rang de mailles sans accrues, & un autre avec des accrues formant une accrue de 6 en 6 mailles. Il est sensible que quand on fera un rang de mailles au dessous des accrues, le nombre des mailles de ce rang sera augmenté proportionélement au nombre des accrues qu'on aura formées, & la circonférence du filet sera plus grande qu'elle n'étoit : en continuant à former ainsi des accrues jusqu'au bas du filet, on lui procure un évasement convenable.

Ensuite on retrousse en dedans les bords du filet, & on les atache de pied en pied, pour former des bourses au bas, & autour de l'épervier. Enfin on doit avoir ataché avec de bon fil retors la corde plombée à la partie du filet destinée à former l'embouchure. C'est ainsi que sont faits la plupart des éperviers. Cependant il y en a de petits qu'on monte différemment.

Ces derniers éperviers sont ordinairement moins grands que les autres : & n'ayant point de bourses à l'embouchure, tout le rets se termine à la corde plombée. De plus, au lieu de lier une corde à la pointe du cône par où le filet a été commencé, on arrête cette partie du filet sur un anneau de cuivre ou de corne, épais de 6 à 9 lignes. Ainsi les 12 premieres mailles qui font la levure du filet, son fermement arrêtées sur cet anneau.

En général les éperviers sont de différentes grandeurs suivant l'étendue de la nappe d'eau où l'on se propose de *pêcher*.

Il y a deux façons de *pêcher* avec l'épervier, l'une en le tramant, l'autre en le jetant.

Pour *pêcher* avec l'épervier en le traînant, on atache deux cordes à celles qui entoure l'embouchure du filet, & qui porte les plombs.

Deux hommes traînent le filet en hâlant sur les cordes, de maniere qu'une portion du filet se tiene presque droite à la surface de l'eau. Le reste de l'embouchure du filet tombe au fond de l'eau, à cause des plombs. Cette embouchure porte sur le fond en décrivant une espece d'ovale : la queue ou culasse du filet flote entre deux eaux. Un homme suit les pêcheurs; il tient la corde qui répond à la pointe du filet ; & quoiqu'il la laisse lâche, il s'aperçoit cependant s'il y a des poissons pris, par les secousses qu'ils impriment au filet, & qui se communiquent à la corde.

Lorsqu'on s'aperçoit aux secousses de la corde de la culasse, qu'il y a du poisson pris, il est à propos de relever le filet. Pour cela, le pêcheur cherche un endroit où la berge ne soit point trop élevée, où il n'y ait pas beaucoup d'herbes, en un mot qui soit commode pour tirer le filet à terre. Alors les deux pêcheurs lâchent leur corde pour que toute la circonférence du filet porte sur le fond; un des pêcheurs prend la corde de la culasse, il la tire doucement à lui, non pas directement, mais en se portant d'une enjambée vers la droite, puis vers la gauche; ce qu'il répete à plusieurs fois, pour faire en sorte que les plombs, qui portent sur le fond, se raprochent les uns des autres, & ferment l'embouchure du filet.

Quand il tient la culasse même du filet, il continue à tirer le filet en se balançant encore vers la droite & vers la gauche, mais sans changer de place. Aussi-tôt qu'il aperçoit que tous les plombs sont bien réunis & qu'ils quitent le fond, il tire de toutes ses forces pour mettre promptement le filet sur l'herbe. Alors saisissant la corde qui porte les plombs, il la suit tout-autour du filet, vidant les poches ou bourses, qui sont ordinairement remplies de vases, d'herbes, de coquilles, & de très-petits poissons qu'il doit rejeter à l'eau. Mais à mesure qu'*il s'en* présente qui méritent d'être conservés, *il les met* dans un panier couvert, au fond duquel il y a de l'herbe fraîche.

Quand les rivieres sont bordées d'herbiers ou de crônes ou de sourives; en un mot, quand le filet ne peut pas embrasser toute la largeur de la riviere, on prend des *bouleurs* : ce sont des hommes armés de perches, qui marchent d'un côté & de l'autre du cours d'eau, immédiatement derriere ceux qui hâlent le filet ; & avec leurs perches, ils batent les herbiers ; ils fourgonent dans les crônes pour engager le poisson à donner dans le filet.

C'est une question de savoir lequel est le plus à propos, de traîner l'épervier contre le courant, ou en suivant le cours de l'eau. Dans l'un & l'autre cas, une partie du poisson éfarouché par les pêcheurs, les bouleurs & le filet, nage devant pour l'éviter. Aussi est-ce pour arrêter ces fuyards, qu'on tend de distance en distance, comme de cent en cent toises, un tramail qui traverse la riviere : & c'est ordinairement aux approches de ce filet qu'on prend beaucoup de poisson.

Quand la *pêche* est finie, les pêcheurs portent leur filet à un endroit où l'eau soit fort claire pour le laver. Ensuite ils le pendent par la culasse, & ils en étendent les côtés, pour le faire sécher. Sans ces attentions, il seroit bientôt pourri.

Lorsque les bords des rivieres ne sont point praticables pour traîner le filet, deux pêcheurs mettent par le travers de l'eau un petit bateau, à l'un des bords duquel ils atachent une partie de la corde plombée qui occupe la longueur du bateau : un pêcheur étant à l'avant, l'autre à l'arriere, ils conduisent avec des gafes le bateau en le faisant toujours aller de travers au courant. Par ce moyen, on traîne le filet comme si l'on étoit à terre. Mais atendu que le bateau & les perches des pêcheurs éfarouchent le poisson, une partie se retire dans les crônes, & communément on prend moins de poissons que quand ceux qui traînent sont sur les deux rives.

On voit dans d'anciens titres que des seigneurs avoient droit de pêcher *à la gourde* : nous allons donner une idée de cette façon de pêcher. Il arive assez souvent que deux seigneuries sont séparées par une riviere, & que les deux seigneurs ont un droit pareil d'y pêcher. Mais les pêcheurs doivent chacun se tenir sur le bord qui leur apartient. Le pêcheur *A* ne pouvant point passer du côté de *B*, il atache le bord supérieur de son filet sur une perche qui traverse la riviere, & pour faire floter cette perche, afin de soutenir le bord du filet à fleur d'eau, il atache le long de la perche des gourdes ou calebasses vides, & à chaque bout de la perche, deux cordes, une longue & l'autre plus courte, avec lesquelles il traîne le filet le plus exactement qu'il peut au milieu de la riviere. Il n'est guere possible de l'embrasser entiérement; mais enfin on profite de ce moyen le mieux qu'il est possible.

On ne peut pêcher en traînant l'épervier, que dans des courans d'eau qui ont peu de largeur, où l'eau n'est point fort profonde, & sur les fonds où il ne se trouve pas des roches ou même de pierres d'une grôsseur un peu considérable. La façon de pêcher dont il s'agit présentement, peut se pratiquer dans les grandes rivieres, dans les étangs, entre les roches, même à quelque distance du rivage, pourvu qu'il s'y trouve beaucoup de poissons, & que la nappe d'eau ne soit pas fort épaisse.

Pour cette *pêche*, on ne traîne point le filet, mais on le jete aux endroits auxquels on voit ou au moins on juge qu'il y a du poisson rassemblé.

Quand on a jeté l'épervier, les plombs font entrer les bords du filet au fond de l'eau, & le corps de ce filet couvre le poisson, de maniere qu'il échape bien difficilement quand on tire le filet hors de l'eau. Mais la façon de jeter convenablement ce filet n'est pas aisée, & elle ne peut être bien exécutée que par un homme grand & fort.

Celui qui vent jeter le filet commence par lier à son poignet gauche la corde qui répond à la culasse, & de la même main il empoigne tout l'épervier environ à deux pieds au dessus de la corde plombée. Ensuite tenant cette portion du filet pendante, de sorte néanmoins que les plombs portent un peu à terre, il prend environ le tiers de la circonférence de l'embouchure du filet; & renversant le filet en entier, il jete cette partie sur son épaule gauche, se formant avec elle comme un manteau à l'espagnole. Après quoi il en empoigne de sa main droite environ un autre tiers: le reste du filet pend devant lui.

Ayant ainsi tout disposé, & étant au bord de l'eau, il tourne son corps vers la gauche pour prendre un élan; & le rapelant avec vivacité vers la droite, il jete le plus fortement qu'il peut tout le filet à l'eau, de façon qu'en se déployant il forme une roue, la corde plombée tombe incontinent au fond de l'eau, & enferme les poissons qui se trouvent sous le corps du filet.

On releve l'épervier fort lentement, & se balançant de droite & de gauche pour rassembler les plombs; ensuite on tire tout le filet le plus vîte qu'on peut, sur-tout lorsqu'il sort de l'eau.

Il est sensible qu'on doit jeter le filet à un endroit où le fond soit uni, sans fortes herbes, sans grôsses pierres ni bois: faute de cette attention l'on courroit risque de déchirer le filet & de perdre beaucoup de poisson qui s'échaperoit par les endroits où la plombée ne porteroit pas sur le fond.

Une autre attention bien importante, est que celui qui jete le filet n'ait ni boutons ni agrafes à ses habits; ils doivent être retenus par des lacets, des rubans ou des aiguilletes : car si une maille du filet s'acrochoit dans un bouton ou autre chose semblable, le pêcheur, qui a pris un élan vers l'avant, seroit infailliblement entraîné dans l'eau.

Comme on jete plusieurs fois de suite l'épervier, les pêcheurs sont nécessairement exposés à recevoir une grande quantité d'eau qui sort du filet. Pour s'en garantir, au moins en partie, la plupart ont coutume de mettre par-dessus leurs habits comme une chemise de femme, faite avec une toile très-serrée, & en outre ils atachent sur leur épaule gauche une peau de chevre ou de mouton, le poil en dessus.

Les éperviers que l'on jete ne sont ni aussi grands ni aussi lourds que ceux qu'on traîne. Il y a même des façons de pêcher, pour lesquelles les éperviers doivent être petits & légers.

Les pêcheurs de la Méditerranée font un usage assez fréquent de petits éperviers, qu'ils nomment *risseaux*; quand ils aperçoivent des poissons attroupés entre les roches ou dans les étangs qui communiquent à la mer.

On prend quelquefois à Agde, dans la riviere, plus de 30 aloses d'un seul coup de filet; ce qui se répete plusieurs fois dans une journée.

Dans les étangs salés particuliérement auprès de Narbonne, on fait une *pêche* particuliere avec des éperviers qui n'ont point d'embourfement, & qui ne sont pas fort chargés de plomb: durant l'été, quand les poissons remontent de la mer dans les étangs, quantité de gens portent ces petits éperviers sur l'épaule gauche & le bras droit, ils entrent dans l'eau jusqu'au genou, & quand ils aperçoivent un poisson ils le poursuivent à la course, & jetent leur filet dessus: ce qu'ils exécutent fort adroitement.

À la côte de Saint-Tropez & de Fréjus, ainsi qu'à plusieurs autres endroits de la Provence, on se sert d'éperviers ou risseaux qui ont environ deux brasses de hauteur, & dix brasses de circonférence. Les pêcheurs s'en vont, étant chargés de leur filet comme nous l'avons expliqué, se promener doucement le long du rivage quand ils aperçoivent quelque troupe de poissons près de terre, ils jetent leur filet dessus, & presque tous les poissons qui se trouvent dans l'enceinte de la plombée sont pris.

Sur la Dordogne, deux ou trois pêcheurs se mettent avec un épervier dans de petits bateaux du port de deux à trois bariques, & prenent ainsi durant toute l'année, des carpes, des barbeaux, &c.

À Libourne, sur la riviere d'Île, on prend de même des poissons blancs, des carpes, des barbeaux, des brochets; & dans les saisons convenables, des aloses & des surmulets.

À Fécamp, dans la partie la plus étroite de la riviere de Paluet, on prend des truites avec l'épervier.

Suivant quelques mémoires de la Guadeloupe, la *pêche* à l'épervier fait vivre beaucoup de pauvres familles & d'esclaves; qui outre les poissons blancs, prenent des mulets, des sardes, des sardines & de petits poissons très-délicats.

On peut dire en général que la *pêche* à l'épervier n'est pas avantageuse pour prendre les poissons qui s'enfoncent dans la vase ou le sable: cependant ces poissons éfarouchés par les plombs nagent quelquefois pour s'enfuir, & souvent alors donnant dans le filet, ils sont pris.

Les pêcheurs qui s'adonent particuliérement à cette *pêche*, mettent volontiers aux endroits où ils se proposent de pêcher, des apâts de fond dont nous avons parlé. Comme il faut dans cette occasion employer des apâts qui coûtent peu, ils les font assez souvent avec du son, des feuilles de menthe sauvage, du millet & d'autres graines germées. Au reste, on prétend que cet apât n'attire point le saumon ni l'alose.

Cette *pêche* n'est point destructive, sur-tout quand les pêcheurs ont l'attention de rejeter à l'eau les petits poissons.

De la pêche *qu'on fait avec le carreau*, *le carrelet ou carré*, *le calen ou venturon*, *& l'échiquier ou bunier*, &c.

Le filet qui sert pour cette *pêche* est une nappe simple & carrée, laquelle a 6, 7 ou 8 pieds de côté. Elle est toujours bordée d'une corde qui n'est pas grôsse, mais qui doit être forte & bien travaillée. On fait ordinairement les mailles du milieu plus serrées que celles des bords, pour prendre des âbles, ainsi que pour la menuise qui sert à amorcer les haims. On fait ces mailles du milieu très-serrées pour que les petits poissons ne passent pas au travers. Mais quand on veut prendre des poissons un peu grôs, il convient de faire les mailles plus larges; car il est important pour cette *pêche* de pouvoir tirer promptement le filet hors de l'eau; & plus les mailles sont larges & le filet délié, moins on éprouve de résistance de la part de l'eau.

Autrefois on tenoit la nappe presque plate: mais comme on s'est aperçu que les poissons un peu grôs qui sautoient sur cette nappe, en gagnoient assez fréquemment le bord, & retomboient à l'eau, on a fait les nappes un peu en poche; & on augmente la profondeur de cette poche quand on prévoit qu'on ne sera pas maître de tirer promptement le filet hors de l'eau.

On forme à chaque coin de la nappe, avec la corde qui la borde, un œillet pour recevoir le bout des perches courbes dont nous allons parler.

On a deux perches légeres & pliantes, plus longues que la diagonale du filet; on les plie en portion de cercle, pour en passer les bouts dans les œillets qu'on a formés aux angles de la nappe. On lie ensuite ces perches courbes à l'endroit où elles se croisent; & la même corde sert aussi à atacher le carrelet à l'extrémité d'une autre perche, qui est faite d'un bois léger, & plus ou moins longue, suivant la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & la distance qu'il y a depuis le bord où l'on s'établit, jusqu'à l'endroit où l'on se propose de tendre le filet.

Quelquefois

Quelquefois encore, suivant différentes circonstances, on atache le carrelet presque immédiatement à la perche, ou bien on le suspend à une corde plus ou moins longue.

Les poissons se rassemblent ordinairement dans une anse où il y a peu de courant, où l'eau est échaufée par le soleil, ou bien dans des endroits où quelques insectes nagent, soit sur l'eau, soit dans l'eau. Apercevant donc des poissons ainsi rassemblés, on plonge le carrelet dans l'eau, de maniere qu'il s'étende sur le fond. Si l'on voit des poissons qui nagent au dessus du filet, il faut le relever promptement: car quand les poissons aperçoivent le mouvement des perches, ils veulent plonger dans le fond, & ils se précipitent ainsi sur le filet; mais aussi-tôt que le filet quite le fond, ils sautent, font des éforts pour s'échaper, & ils s'échapent en effet si l'on ne releve pas promptement le carrelet. C'est pour cela qu'on fait ordinairement cette *pêche* dans les endroits où la nappe d'eau a peu d'épaisseur. Le poisson trouve d'autant plus de facilité à s'échaper, qu'il faut plus de temps pour faire sortir le filet de l'eau. C'est aussi pour cette raison que les pêcheurs ont différentes manieres de tenir la perche du carrelet.

Comme ceux qui pêchent au bord de la mer sont fréquemment obligés d'avoir la perche fort longue, ils en apuient le grôs bout contre leur pied gauche, & saisissant la perche avec les deux mains, ils ont ainsi beaucoup de force pour relever le carrelet, qui est ordinairement plus grand que ceux dont on se sert dans les rivieres.

La plupart de ceux qui pêchent avec le carrelet, au bord des rivieres & des étangs, tienent le grôs bout de la perche dans la main gauche, & le posent contre la cuisse; puis, saisissant la perche trois pieds plus loin avec la main droite, ils font en force pour relever le filet.

D'autres posent la perche comme en balance sur le bras gauche, qui alors forme un point d'apui, & ils emploient la main droite pour relever le filet, en apuiant cette main sur le grôs bout de la perche, pendant qu'ils élevent le bras gauche.

Mais il paroît mieux, pour avoir plus de force, de mettre le grôs bout de la perche entre les deux cuisses, de l'apuier sur une fesse, & de tenir la perche en cet état avec les deux mains. Lorsqu'on aperçoit des poissons sur le filet qui est étendu au fond de l'eau, pour le relever promptement, on porte les mains à deux pieds plus loin; & pliant les cuisses, en même temps qu'on fait agir les bras, on tire le carrelet très-vîte de l'eau.

On ne pratique guere cette *pêche* au bord de la mer que dans la Méditerranée, particuliérement à la côte de Gênes, pour prendre de petits poissons. Mais, dans l'Océan, quand la marée monte, les pêcheurs s'établissent à l'entrée des gorges & des basses, ou à l'embouchure des rivieres; au lieu de coucher le filet à plat sur le fond, ils l'opposent au courant pour arrêter les poissons qui le suivent, sur-tout ceux du genre des plats qui s'empressent de monter avec le flot.

Cette *pêche* étant plus avantageuse quand l'eau est trouble que lorsqu'elle est claire, les pêcheurs ne peuvent pas toujours apercevoir les poissons qui donnent dans leur filet: alors ils relevent de temps en temps le carrelet, pour en tirer le poisson.

Comme on oppose pour cette *pêche* le filet au courant, on atache le carrelet à une corde plus longue que quand on *pêche* dans les eaux dormantes; & atendu qu'il faut plus de force aux pêcheurs pour relever le filet, ils saisissent la perche avec les deux mains. Aussi-tôt qu'ils ont pris les poissons qui se trouvent dans leur filet, ils le remettent à l'eau, & recomencent les mêmes manœuvres.

Quelques pêcheurs font une *pêche* à peu près semblable, avec de petits bateaux, soit dans les étangs, soit à la mer à portée de la côte. Ils élevent à l'arriere du bateau un chandelier, ou un montant de bois, qui se termine au bout d'en-haut, par un enfourchement, ou qui porte une grôsse boucle ou un boulon de fer; ce qui est nécessaire, afin d'avoir un point d'apui qui leur procure de la force pour tirer de l'eau un grand carrelet qu'on nomme *calen*. On met dans l'enfourchement, ou bien on passe dans la boucle, un espar qui a 15 à 18 pieds de long. Enfin, on atache au bout de cet espar les arcs qui portent le filet, & qui sont ordinairement de fer; ce filet a 10 à 11 pieds en carré. Comme tout cela fait un poids considérable, on charge avec un billot de bois ou des pierres le bout de l'espar qui répond au dedans du bateau, afin de le mettre en équilibre avec le filet.

Le pêcheur fait plonger le filet dans l'eau, pendant que ses camarades rament molement; de temps à autre, il fait sortir le filet de l'eau, ce qui s'exécute facilement à cause du contre-poids; & quand il y a du poisson pris, un des pêcheurs tire à lui le filet au moyen d'une corde qui tient à la bordure pour prendre plus aisément le poisson.

Dans le port de Marseille, on pêche au calen autour des bâtimens qui y sont amarrés.

Auprès de Fréjus, dans un étang qui communique à la mer par un canal, on *pêche* des mu-

ges & des anguilles avec le calen, que l'on y nomme aussi *venturon*.

On supprime quelquefois la perche pour pêcher dans des eaux plus profondes & avec de plus grands filets. Pour cela, on atache la croisée du filet à un cordage qui passe dans une poulie, frapée à l'extrémité d'une corne ou demi-vergue: & quand on veut relever le carrelet, on hasse sur le cordage; mais comme on ne peut pas tirer fort vîte le filet hors de l'eau, afin que le poisson ne s'échape pas, on fait le filet grand & profond, en sorte qu'il forme comme une espece de sac.

Les maîtres des gribanes d'Abbeville qui navigent dans la Somme depuis Abbeville jusqu'à Amiens, font la *pêche* au carreau, & ils la pratiquent dans les eaux salées & les eaux douces de la riviere; les filets dont ils se servent ont une brasse & demie en carré, & les mailles ont environ 6 lignes d'ouverture.

On fait encore dans l'amirauté de Calais la *pêche* au carreau dans de petits batelets qu'ils nomment *flambarts*, du port d'un demi-toneau au plus; ils ne s'écarte guere de la citadelle. Ces bateaux sont à fond plat, & ont un petit mât ou plutôt une perche de 7 à 8 pieds de longueur, qui s'incline pour que le bout excede le bateau. Au bout de cette perche est frapée une poulie qui reçoit un cordage menu qui porte le carreau. Quand on a hissé le carreau plus haut que le bord du bateau, le pêcheur l'amene à lui au moyen d'une petite ligne qui est frapée au bord du carreau.

On ne prend guere à cette *pêche* que des flets & des anguilles.

Cette *pêche*, qui commence à la fin d'avril, finit au commencement de septembre.

On voit par ce que nous venons de dire qu'il y a des carrelets qu'on tient sédentaires dans des eaux dormantes, & que dans d'autres circonstances, le carrelet est établi sur un bateau & en mouvement, ou dans un endroit où il y a un courant.

Dans le premier cas, il faut que les pêcheurs atendent qu'il s'arrête des poissons sur le filet, pour les saisir en enlevant promptement le carrelet. Dans les rivieres où les pêcheurs se proposent de prendre, soit des âbles, soit de petits poissons pour amorcer les haims, ils se placent à des endroits où il y a peu de courant, & ils mettent dans le courant, au dessus de l'endroit où ils plongent le filet, des tripailles & du sang caillé dans un panier; les petits poissons alêchés par cet apât, se rassemblent au dessus de la nappe du carrelet, & on en prend quelquefois un bon nombre. Mais, pour attirer les grôs poissons, on prend une bonne poignée de vers de terre, qu'on nomme *achées* ou *leches*; après les avoir enfilés tous en travers & par le milieu du corps avec un bon fil retors, on noue l'un à l'autre les deux bouts de ce fil, & on atache ce paquet de vers à l'endroit de la croisée, en sorte que les vers soient un peu au dessous des bords de l'échiquier. Ces vers s'agitent, & bientôt on voit un nombre de petits poissons s'atrouper pour les manger; mais il ne faut pas encore relever le filet; car, peu de temps après, il vient de grôs poissons qui chassent les petits, &, en relevant le carrelet, on les prend.

Il y en a qui mettent l'apât de sang caillé ou autre au fond du carreau, où ils cousent un morceau de toile, qu'ils fendent pour introduire l'apât entr'elle & le filet.

Ceux qui pêchent au carrelet dans les eaux courantes, ne se servent point d'apâts. Comme ils se proposent de prendre les poissons qui suivent le cours de l'eau, ils les arrêtent au passage; & dans ce cas, au lieu de descendre la nappe sur le fond, ils la soutienent entre deux eaux, afin qu'étant entraînée par le courant, *elle* prene une position à peu près verticale, & *que l'eau* courante traversant le filet, *les poissons* se prenent dans le fond qui fait une poche. Mais on a trouvé plus avantageux de se servir, pour remplir cette intention, de filets autrement disposés, dont nous parlerons dans la suite.

Le terme de *trouble* est en quelque façon générique: il signifie un filet en poche, dont l'embouchure est atachée à un cercle de bois ou de fer qui porte un manche. Mais il y en a de différentes grandeurs, & leur forme varie plus ou moins; ce qui peut avoir engagé à leur donner différens noms.

En général, c'est, comme nous venons de le dire, un filet en poche, & monté sur un cercle ou sur un ovale.

Les grands trubles que quelques-uns nomment *maniolles*, sont formés d'un cercle de bois qui est traversé par une perche, laquelle en forme le manche.

On fait des trubles moins grands, dont le cercle est de fer; en ce cas il y a à la circonférence du cercle une douille qui reçoit un manche de bois.

La plupart des trubles sont ronds. Cependant on en fait de carrés qui sont plus commodes pour prendre le poisson qu'on a renfermé dans des huches, boutiques, bascules, &c.; parce qu'à cau-

& de leur forme carrée ils s'appliquent mieux sur les planches qui forment le fond de ces sortes de réservoirs.

À l'égard du filet, on fait la poche plus ou moins grande, & les mailles de différentes ouvertures, suivant l'usage qu'on se propose d'en faire. Si c'est pour prendre des crabes & des homars dans les roches, les mailles peuvent être assez larges; mais quand on se propose de prendre des chevretes, il est nécessaire de tenir les mailles plus serrées.

À l'Île de Rè, les femmes & les filles pêchent entre les roches & dans les herbiers, de grôsses chevretes avec une espece de truble, qu'elles nomment *treuille* ou *trulot*. Cet instrument est formé d'une longue perche, au bout de laquelle est assemblée à tenon une traverse de bois, & à un pied de distance une autre traverse qui lui est parallele. On atache un bout de filet à ces traverses, qui pour cela sont percées de trous. Les mailles n'ont que 2 ou 3 lignes d'ouverture, & sont faites avec de la ficele. Les femmes poussent cette espece de truble devant elles, dans les roches & le gouémon lorsque la mer est basse.

Dans l'Adour, près Baïone, deux pêcheurs se mettent dans un petit bateau; l'un rame, & conduit le bateau fort près du bord; l'autre plonge dans l'eau un grand truble, qu'ils nomment *maniolle*; il le pousse devant lui, & le releve: de cette façon, il écume tous les petits poissons qui se sont retirés au bord de l'eau.

Cette *pêche* réussit quand les eaux sont troubles & blanches, parce qu'alors les poissons s'approchent des bords, où le courant est moins rapide qu'au milieu de la riviere, & ils sont moins éfarouchés par le truble. Mais il faudroit que les mailles de ce filet eussent au moins un pouce en carré, pour ne pas prendre les poissons du premier âge.

Dans la baie & même le port de Brest, on *pêche* des prétrots ou éperlans bâtards, qui se tienent autour des vaisseaux. Pour cette *pêche*, on se met dans une chaloupe avec des especes de grands trubles, dont les uns, qu'on peut nommer *maniolles*, sont emmanchés d'une perche; & d'autres, qui n'ont point de manche, se hissent au moyen d'un cordage qui passe dans une poulie frapée au mât de la chaloupe; ils les nomment pour cette raison *haniers*.

Il y a de petits trubles qu'on nomme volontiers *lanets aux sautereles*: au lieu d'avoir leur filet monté sur un cercle rond, ils l'ont sur un morceau de bois contourné comme celui des raquetes à jouer à la paume. Les uns ont un manche assez long, & les autres seulement une poignée. L'usage de ces lanets est pour prendre des chevretes & des sautereles dans les algues.

Dans la Garonne, on *pêche* en bateau avec un filet qu'ils nomment *coulete*, espece de lanet, dont la monture est comme celle d'une raquete de paume, & a environ trois brasses de diametre. Le filet forme un sac qui peut avoir quatre ou cinq brasses de profondeur. Le poisson qui y entre se fait sentir par la secousse qu'il donne au filet; d'autant plus qu'il y a une corde atachée au fond du filet, & dont le pêcheur tient le bout. On prend avec ce filet de toutes sortes de poissons, mais rarement des saumons & des truites, & jamais des créacs.

Les Provençaux nomment *salabre* deux especes de filets, dont un ressemble au truble, excepté que la perche ne traverse point le cercle, mais y tient seulement par un endroit. Le cercle est cependant de bois; on le fortifie, à l'endroit où s'atache le manche, avec deux petites courbes. Ce filet sert principalement à prendre de petits poissons appelés *melets*, qu'on sale pour la nouriture du peuple.

L'autre espece qu'on nomme *salabre de fond*, n'a point de manche; son cercle est souteuu comme un plateau d'une balance, par trois cordes qui se réunissent en une. C'est donc une espece de caudrete, dont nous parlerons.

Je reviens au *salabre*. Les pêcheurs apercevant du poisson à une petite profondeur d'eau, passent le salabre par-dessous, au moyen de son long manche; lorsqu'on releve le filet, le poisson se trouve pris dans la poche. Mais cette *pêche* ne réussit qu'entre les rochers, dans les canaux & auprès des piles des ponts, après que la mer a été agitée, ou lorsqu'on pêche au feu, comme on le verra ci-après.

On se sert du salabre à Narbone pour tirer le poisson des bourdigues.

On fait encore usage d'un petit truble qu'on nomme *trubleau*, ou *troubleau*, pour prendre des écrevisses.

En plusieurs endroits les femmes se servent de tamis de crin ajustés au bout d'une perche qui y sert de manche: ces tamis font l'office du truble. Pour donner une idée de leurs usages, nous allons décrire une petite *pêche* qui se fait à l'entrée de la riviere d'Orme & en d'autres endroits, pour prendre de fort petit poisson qu'on nomme à Caen la *montée*.

Vers la pleine lune de mars & jusqu'à son déclin, la marée amene tous les ans dans la riviere

d'Orme une multitude de petits poissons longs de trois à quatre pouces, & gros comme un tuyau de plume à écrire.

Leur *pêche* occupe pendant cette saison beaucoup d'hommes, de femmes & d'enfans, sur-tout dans un faux-bourg de Caen, nommé le Vaucelle, où la riviere se partage en deux bras. Il n'est pas douteux qu'on pouroit la faire dans toute l'étendue de la riviere depuis Caen jusqu'à la mer: mais les pêcheurs & les matelots n'en font aucun cas: il n'y a que le peuple qui se fasse un plaisir de prendre ce petit poisson.

La montée paroît tous les ans assez abondante; cependant en plus grand nombre dans certaines années que dans d'autres.

Ceux qui s'occupent de cette *pêche*, portent chacun au bord de la riviere un seilleau, une lanterne, & un tamis de crin ajusté, comme nous l'avons dit, au bout d'une perche qui a huit ou dix pieds de longueur.

Étant établi au bord de l'eau, la nuit ou de grand matin, on plonge le tamis dans l'eau jusqu'au tiers de son diametre comme si on vouloit écumer l'eau que la marée fait remonter dans la riviere, & chaque fois qu'on releve le tamis; on raporte beaucoup de petits poissons, qu'on verse dans le seilleau qui est à portée.

La quantité de persones qui se rassemblent pour cette pêche, jointe à la lumiere que répandent les lanternes, forment un spectacle assez agréable, sur-tout quand les nuits sont obscures.

Comme on ne prend ces petits poissons qu'à la marée montante, on leur a donné à Caen le nom de *montée*.

L'instrument qu'on nomme *chaudiere*, *chaudrete*, *caudelete*, *savonceau*, *&c.*, tous noms adoptés dans différens ports, est, à proprement parler, un truble sans manche, qui est suspendu par des cordes, & qui a peu de fond. Il sert principalement à prendre des crabes, des homars, des langoustes, &c. On distingue de petites *chaudretes* & de *grandes*.

Les petites chaudretes, dont on se sert à Saint Valeri en Caux & en plusieurs autres endroits, sont formée d'un cercle de fer qui a douze ou quinze pouces de diametre: les mailles du filet ont quatre lignes en carré. On met au fond, pour apât, quelques crabes atachés au filet. On suspend le filet comme le plateau d'une balance par trois cordons qui se réunissent à un, environ dix-huit pouces au dessus du cercle. Au point de réunion est atachée une ligne qui n'a que deux pieds de longueur. À son extrémité est une flote de liége, qui sert à soutenir les lignes, & empêcher qu'elles ne retombent sur la caudrete. Au même point, est amarrée une baguete d'environ dix-huit pouces de longueur, à laquelle on atache une ligne, qui est terminée par une flote. Cette ligne doit être assez longue pour qu'elle gâgne la surface de l'eau & qu'on aperçoive la flote qui indique où est la caudrete. Les pêcheurs jetent ces instrumens à mer basse entre les rochers; & de temps en temps ils les retirent, en passant une fourche, sous la flote de liége, ou à la réunion des lignes: ce qu'ils continuent tant que la basse eau le leur permet. On prend beaucoup de chevretes à cette *pêche*, qui se pratique depuis le printemps jusqu'à l'autone.

Le cercle des grandes chaudieres a jusqu'à deux pieds de diametre. Il est garni d'un filet délié, qui fait sac, & qui est proportioné à la grandeur du cercle. On y ajuste aussi les cordes, la petite ligne la flote & la baguete ordinaires. Mais on couvre la caudrete avec plusieurs ficeles qui sont tendues d'un bord du cercle à l'autre, formant comme un filet à larges mailles, auxquelles on atache des apâts de poissons frais, comme orphies, crabes, &c. Deux ou trois hommes, se mettent dans un bateau avec sept ou huit caudretes, qu'ils calent jusqu'à cinq ou six brasses de profondeur, & ils les relevent de temps en temps pour prendre les crabes, les araignées, les homars, les langoustes qui ont mordu aux apâts; car on ne prend guere à cette *pêche* que des crustacées.

Quelquefois on s'établit pour faire cette *pêche* sur un rocher. Si les bords du rocher étoient inclinés, on ne pouroit pas faire entrer la caudrete dans l'eau; en ce cas, on établit sur le haut du rocher une perche qui se termine par une fourche. La corde, qui soutient la caudrete, est portée en dehors au moyen de cette fourche: le pêcheur hasle sur la corde pour tirer sur la caudrete hors de l'eau, & il l'approche de lui avec un crochet.

Pour que la *pêche* à la caudrete soit avantageuse, il faut que les eaux soient chaudes, parce qu'alors les crustacées s'approchent de la côte en plus grande abondance.

Ce qu'on nomme dans la Méditerranée *salabre de fond*, ressemble beaucoup à la caudrete que nous venons de décrire.

On fait au petit port de Saint Palais, qui est dans l'amirauté de Marennes, un établissement singulier, & qui mérite d'être décrit, pour la *pêche* des salicots ou chevretes. À portée de ce port, il y a beaucoup de rochers qui ne

découvrent pas assez de basse mer pour y faire la *pêche* des chevretes à pied. Cependant il se retire beaucoup de belles chevretes entre ces roches. Pour les prendre, les pêcheurs de ce petit lieu, ont imaginé de faire un échafaudage sur ces rochers, d'où ils peuvent mettre à la mer des chaudretes, dans lesquelles ils prenent beaucoup de chevretes.

Pour faire cet échafaud, ils plantent sur les roches quatre petits sapins qui ont seulement vingt-deux à vingt-quatre pieds de hauteur. Ces sapins piqués dans le fond d'environ deux pieds, forment un carré. Ils les raprochent les uns des autres, & les inclinent, afin que l'échafaudage ayant plus de pied, il en soit plus solide.

Environ à cinq pieds du haut des perches, un peu au dessus de l'eau, ils atachent des traverses qui communiquent d'un montant à un autre, pour former une espece de plancher, qu'on couvre de clayonage. Deux pieds & demi ou trois pieds au dessus de ce plancher, ils mettent encore des traverses qui s'étendent d'une perche à l'autre pour former comme un garde-fou ou un parapet, qui empêche qu'on ne tombe à la mer.

On établit de file quatre, cinq ou six de ces cages: & comme elles sont éloignées de la côte d'environ dix brasses à la pleine mer, les pêcheurs forment pour y ariver une espece de pont, ou comme ils disent *une galerie*, qui est d'une construction bien simple: ils plantent depuis le rivage jusqu'à une des cages une file de sapins ou de perches, qu'ils enfoncent le mieux qu'ils peuvent dans le fond; ils y atachent deux rangs de traverses qui répondent du rivage jusqu'à une des cages; la file la plus basse leur sert de marche-pied; ils se tienent avec les mains à celle qui est plus élevée, & ils parvienent ainsi de la côte aux cages.

Ils descendent du haut de ces cages avec des cordes assez menues jusqu'au fond de la mer, des especes de caudretes qu'ils nomment *trouillotes*, dont le filet a des mailles de quatre lignes en carré. Communément ces trouillotes sont faites d'une croix de bois, qui soutient le filet, & qu'on charge de quelques pierres pour la faire caller. On met dans le filet des crabes déchirés par morceaux, pour servir d'apât. Cette pêche ne se fait que de haute-mer, & seulement depuis les mois de mars & d'avril jusqu'à la fin de juillet. Il n'y a guere que les femmes & les filles qui s'en occupent. Chacune calle 4 ou 5 trouillotes, & elles les relevent de temps en temps pour prendre les chevretes qui ont été attirées par l'apât.

Il faut du beau temps & du calme pour faire cette *pêche* avec succès. L'échafaudage étant fait assez à la légere, il est sujet à être endomagé ou détruit par les ouragans: & quoique les pêcheuses ne se servent point de bateaux, elles sont quelquefois exposées à des accidens lorsqu'elles vont relever leurs trouillotes, soit qu'un coup de vent renverse la cage où elles sont, soit que les perches qui leur servent de marche-pied vienent à rompre: & c'est beaucoup si cet établissement dure toute une saison, sans avoir besoin de réparation considérable.

L'instrument qu'on nomme en différens endroits *bouraque*, *bourache*, *bourague*, *panier*, *cage*, *claie*, *cazier*, *&c.* peut être regardé comme une sorte de nasse qui ne differe de la *chaudrete*, qu'en ce que la bouraque est faite avec de l'osier. Elle a communément la forme de ces paniers, qu'on nomme *mues* dans les basses-cours, & sous lesquels on éleve la jeune volaille: avec cette différence que la bouraque a un fond de claie, que n'ont point les mues, & au dessus une entrée en goulet formée par des osiers qui font un entonoir dont la pointe est en dedans de la bouraque. Les osiers qui forment ce goulet, se terminent en pointe. Ainsi on peut comparer les bouraques à certaines souricieres de fil de fer; & on voit que le goulet permet aux poissons d'entrer facilement, mais qu'il s'oppose à ce qu'ils en sortent.

Il y a des bouraques de différentes grandeurs. Les grandes ont un pied & demi de hauteur sur quatre pieds de diametre: elles ont deux, & souvent trois anses d'osier, où l'on atache des cordes qui se réunissent à une, laquelle est plus ou moins longue, suivant la profondeur de l'eau où l'on pêche. Cette corde est terminée par une flote qui indique où est callée la bouraque lorsqu'on veut la tirer de l'eau, & on amene la corde à bord comme on fait les caudretes avec une fourche qu'on passe sous la flote de liége.

On atache au fond ou aux côtés des bouraques quelques cailloux, pour les faire aller au fond de l'eau; & dans l'intérieur quelques apâts, tels que de petits crabes ou des morceaux de viande & de poisson, ou même une pierre blanche qui ait une forme un peu alongée.

Les grandes bouraques ont chacune leur ligne, & on les calle une à une. Mais quand on se sert de petites, on en atache plusieurs le long d'une corde qu'on tend en long, comme nous l'expliquerons en parlant des nasses.

On pêche aux bouraques tantôt à pied, tantôt avec de très-petits bateaux, tels que ceux qu'on appele sur la côte de Normandie des *picoteux*.

On ne fait usage des bouraques qu'entre les rochers. Comme il s'en trouve sur les côtes de Normandie depuis Bayeux jusque par le travers de la Hague, cette sorte de *pêche* y est ordinaire.

Pour pêcher à pied, on va de basse-mer entre les rochers, dans les endroits où il reste peu ou point d'eau, placer les bouraques, & on va les relever à la marée suivante.

Si on veut placer des bouraques sur des roches qui restent couvertes, à basse-mer, de six, huit, dix brasses d'eau, deux ou trois hommes se mettent dans un petit bateau, avec un nombre de bouraques qu'ils callent jusque sur le fond : chaque bande de pêcheurs a soin de marquer les bouraques qui lui apartienent, pour ne s'approprier que le poisson qui s'est pris dans ses bouraques.

Quand les bouraques sont placées, les pêcheurs vont à terre; mais ils revienent les visiter à toutes les marées, pour prendre les poissons qui, étant attirés par les apâts, sont entrés dans les bouraques par le goulet, & on les en retire au moyen d'une porte qu'on a ménagée sur les côtés.

Cette pêche est plus avantageuse après les motures, & lorsque l'air est chaud, que quand il est frais & le ciel serein. Communément on ne trouve dans les bouraques que des crustacées, tels que des homars, des langoustes, des araignées, des crabes, quelquefois aussi des congres & des anguilles.

Au retour de la *pêche*, on a coutume de mettre les crustacées dans des especes de réservoirs formés de claies, où on les conserve en vie dans l'eau de la mer jusqu'à ce que les pêcheurs trouvent à les vendre.

Le bouteux est à proprement parler une sorte de grand truble, puisqu'il est formé d'un filet en poche, dont l'ouverture est tenue ouverte par une monture de plusieurs morceaux de bois, & qu'il a un manche avec lequel on le manie.

La monture de ce filet est formée par une perche, de sept à huit pieds de longueur, plus ou moins, suivant la grandeur du bouteux. A son extrémité est fermement assemblée une traverse, qui forme avec la perche comme un T. Aux deux bouts de cette traverse sont atachées deux gaules menues & pliantes qu'on nomme *volets*; on les plie & lie l'une à l'autre pour former par leur réunion une portion d'ellipse qui est atachée sur la perche. Les bords du filet, qui forme un sac, sont arrêtés, tant à la piece qu'aux volets.

Les mailles du fond de ce filet ont au plus quatre à cinq lignes en carrés; mais celles des bords sont plus grandes. La profondeur de la poche est plus ou moins grande; elle est souvent de quatre ou cinq pieds; mais il faut tenir la perche d'autant plus longue, que la poche a plus de profondeur, afin que le *pêcheur* ne marche pas dessus. Les chausses profondes ont l'avantage de mieux retenir le poisson; mais elles sont sujetes à se tordre dans l'eau, & alors elles sont presque dans le même cas que si elles étoient fort courtes, & il est dificile d'en tirer le poisson. Quand elles ont peu de profondeur, on y prend le poisson en y fourant le bras comme le fait le pêcheur, mais lorsqu'elles sont longues, il faut en jeter une partie sur le bras gauche, & prendre le poisson avec la main droite.

Le pêcheur ayant suspendu à son côté une gline ou un sac, pour mettre le poisson qu'il prendra, il saisit l'extrémité de la perche avec ses deux mains; puis entrant dans l'eau jusqu'au dessus de la ceinture, il pose la traverse sur le fond, & il court de toutes ses forces poussant devant lui le bouteux. Il suit de là que la *pêche* aux bouteux ne se peut faire que sur les fonds de sâble unis, & lorsque la mer est assez retirée pour que les pêcheurs puissent *marcher* sur le fond.

On conçoit qu'il est très-fatigant de courir étant dans l'eau jusqu'au dessus de la ceinture, & poussant devant soi un bouteux qui est quelquefois assez grand. Cependant cette *pêche* est pratiquée par des femmes & même des enfans, comme par les hommes; mais chacun prend un bouteux de grandeur proportionée à sa force, & ordinairement les femmes quitent leurs jupons pour mettre des especes de culotes à grands canons.

On a comparé le bouteux à une *ratissoire*, avec d'autant plus de raison que la traverse laboure le sâble; elle en fait sortir les poissons qui s'y sont fourés; mais aussi elle écrase le frai & beaucoup de petits poissons; de plus, le poisson qui entre dans la chausse étant souvent traîné assez loin sur le sâble, est meurtri, & n'est jamais aussi sain que celui qu'on prend à la ligne ou avec les filets sédentaires.

Cette *pêche* est donc destructive, quoique, pour diminuer le domage qu'elle cause, & ménager les petits poissons, l'ordonance en interdise l'usage depuis le mois de mars jusqu'à celui d'août. Cependant les chaleurs de l'été sont très-favorables pour cette *pêche*.

Dans les saisons où il est permis de pêcher

avec le bouteux, aussi-tôt que la mer est suffisament retirée, chacun court chercher son bouteux; car il n'y a persone, même dans les plus nombreuses familles, qui n'ait le sien grand ou petit: & bientôt toute la plage se trouve couverte d'hommes, de femmes & d'enfans qui poussent leur bouteux le plus vîte qu'il leur est possible; ce qui offre un spectacle assez singulier.

Si les pêcheurs sentent les secousses d'un gros poisson qui soit entré dans la chausse, ils relevent aussi-tôt leur filet; mais quand ils ne sentent point de secousses, ils poussent leur bouteux quelquefois assez loin sans le relever; & après cette course, ils trouvent dans le filet de petits poissons, mêlés tantôt avec du gouémon, & tantôt avec de la vase, & pour l'ordinaire en assez mauvais état; de sorte que les plus petits, qu'on rejete comme inutiles, sont trop endomagés pour subsister, & sont presque toujours perdus.

On prend à cette *pêche* non seulement des poissons ronds qui nagent entre deux eaux, mais encore des plats, que la traverse du bouteux oblige de quiter le sâble où ils s'étoient enfouis à la mer baissante. On y prend aussi quelques grosses chevretes. La *pêche* au bouteux se pratique la nuit comme le jour.

On donne différentes formes aux bouteux. Quelques-uns, pour que la traverse soit assujétie plus solidement au bout de la perche, la terminent par une petite fourche, & chaque branche de la fourche entre dans la traverse.

Le petit bouteux, qu'on nomme volontiers *bouquetout* dans l'amirauté de Coutances, & *bukotier* dans celle de Baïeux, sert pour prendre des chevretes, à des jeunes gens qui n'auroient pas la force de manier les grands bouteux.

On en fait encore de plus petits, qu'en certains endroits on nommé *buchots*; & quelques-uns, au lieu de chausse de filet, en ont de serpilliere: ils servent à prendre de petites chevretes ou sautereles & du poisson au fond des parcs qui n'assechent point dans les mortes eaux.

Quand la chausse des bouteux est fort longue; elle est sujete à se replier ou à se tordre sur elle-même: c'est ce qui a engagé quelques pêcheurs à mettre dans cette poche de petits cercles de bois, pour soutenir le filet & l'empêcher de s'afaisser sur lui-même. Ces bouteux qu'on appele *à queue de verveux*, donnent beaucoup de facilité au poisson pour entrer dans la chausse; mais ils ne sont guere propres à être traînés sur le sâble, les parties du filet qui répondent aux cerceaux étant bientôt usées par le frotement. Ces sortes de bouteux ont ordinairement un cercle qui est ataché aux extrémités de la traverse.

Dans l'amirauté de Vannes, on se sert d'un bouteux qu'on y nomme *petit haveneau*. Cet instrument differe des bouteux de Normandie en ce que le demi-cercle est quelquefois de fer, & que le bout du manche est ataché au milieu de la circonférence du demi-cercle; & pour le fortifier, il y a au bas du demi-cercle, des deux côtés, un morceau de bois long de dix-huit à vingt pouces qui s'étend du cercle au manche: les pêcheurs s'en servent comme ceux de Normandie, en les poussant devant eux sur le sâble lorsqu'il est encore un peu couvert d'eau: ils prenent des chevretes & d'autres petits poissons.

Dans l'amirauté d'Oistrêhan, on fait avec de petits bouteux qu'ils nomment *boulets*, la *pêche* de ce qu'ils nomment *mignon*, qui est la même chose que le messis ou le nonnat; la chausse a trois ou quatre pieds de longueur, & les mailles ont à peine deux lignes d'ouverture. Ceux qui s'en servent à l'embouchure de l'Orne, le poussent devant eux de marée montante, & ils écument à la superficie de l'eau tout le frai & la menuise que la marée y apporte en abondance dans le temps de chaleur.

La grenadiere est une espèce de bouteux, que les Flamands ont nommé ainsi, parce qu'il sert principalement à prendre des chevretes qu'on nomme en Flandre *grenades*. C'est donc un bouteux peu différent de l'autre, que les Picards nomment *buchot*.

La grenadiere a comme le bouteux un manche & une traverse que les pêcheurs nomment *le seuil*, qui est taillé en biseau, & qui a jusqu'à sept ou huit pieds de longueur. Les pêcheurs y atachent un filet à mailles très-serrées. Ce filet forme une poche, dont les côtés sont atachés à deux cordes qui se tendent d'une extrémité du seuil à une petite traverse de bois, laquelle n'a qu'un ou deux pieds de longueur, & est atachée au manche parallélement au seuil. Il n'y a point ici de cercle: & c'est ce qui établit la principale différence de cet instrument au bouteux. Les pêcheurs se mettent dans l'eau la mer baissant; ils poussent devant eux la grenadiere comme le bouteux, & ils prenent les mêmes poissons.

Dans l'amirauté de Boulogne, on se sert, pour prendre des chevretes, de petites grenadieres dont la perche n'a que sept à huit pieds de

longueur, & le seuil trois pieds & demi ; la petite traverse est atachée au manche à deux pieds & demi ou trois pieds du bout.

On pêche encore avec une espece de bouteux, nommé *savre* dans l'amirauté de Coutances. Il y en a de différentes grandeurs. Les uns ont six ou sept pieds de diametre. On les monte d'un côté sur une perche qui a aussi six ou sept pieds de longueur. On atache solidement cette perche sur une autre, laquelle est longue de douze à quatorze pieds, & sert de manche : mais la perche n'est pas atachée au bout de la perche; on l'assujétit à huit ou dix pouces de son extrémité. Pour fortifier la perche qui est plus foible que la traverse des bouteux, on atache à un de ses bouts une ligne qui va faire un tour mort à l'extrémité de la perche ; & on l'amarre fermement à l'autre extrémité de la traverse; enfin, au bout de la perche est atachée une corne.

Pour pêcher avec ce filet, les pêcheurs se mettent dans un batelet qu'ils conduisent aux bords de la riviere, où le poisson fréquente plus qu'au milieu; ils apuient la perche sur un morceau de bois qui porte une entaille à son extrémité, & qu'on a établi pour cela à l'avant du batelet destiné pour cette *pêche*.

Le pêcheur qui manie le savre, l'enfonce dans l'eau le plus avant qu'il lui est possible ; & au bout d'un court espace de temps il le releve promptement & avec force, en pesant sur le bout de la perche qui est dans le batelet ; puis il tire à lui deux lignes qui sont atachées au fond du filet; ce qui le plie en partie, & donne la facilité de retirer le poisson qui s'y trouve.

Le savre ou saveran qu'on emploie pour pêcher les lançons, est semblable à celui que nous venons de décrire : mais on s'en sert différemment, comme nous allons l'expliquer.

Les mailles du bord du filet sont ouvertes de douze à quinze lignes en carré ; le reste de la poche où se prenent les lançons est quelquefois fait d'une toile claire, & le plus souvent d'un filet délié, dont les mailles n'ont que trois ou quatre lignes d'ouverture; le fil dont on le fait est si fin, que des poissons plus forts que les lançons le romproient.

Cette *pêche* se fait à pied ; & elle se pratique avec succès aux embouchures des rivieres, qui ont un fond de sâble. Les pêcheurs s'y mettent à l'eau jusqu'au dessus de la ceinture, tenant leur savre bien plus droit que ceux qui poussent le bouteux devant eux : la corne coule seulement sur la superficie du sâble ; ce qui est d'autant plus facile que sa courbure l'empêche de s'y enoncer.

Ceux qui pêchent, vont s'établir à val de la marée montante, & ils se retirent à mesure qu'elle s'éleve, foulant & émouvant le sâble avec leurs pieds pour faire saillir les lançons du sâble où ils se tienent : alors les lançons entrent dans le filet, & sont pris.

Cette *pêche* commence vers la Saint-Jean, & finit avec le mois de novembre, lorsque les *fraîcheurs* se font sentir : elle est pratiquée par les hommes, les femmes & les filles.

On ne prend guere de lançons pendant le jour; l'éclat de la lumiere les fait s'ensâbler : on la fait donc ainsi seulement de nuit, à moins que le temps ne soit couvert & sombre.

La *pêche* du grand haveneau, qui est sur-tout en usage sur les côtes de haute Normandie, ne se pratique guere que sur les greves plates : & pour en tirer quelque avantage, il faut s'établir dans un courant formé par le retour de la marée, ainsi qu'à l'embouchure d'une riviere où la marée entre.

Ce filet est monté sur deux perches qui ont douze à quinze pieds de longueur. Elles sont jointes l'une à l'autre, par un lien, ou, plus fréquemment & mieux, par un *clou rivé*, qui les traverse & leur permet un mouvement semblable à celui des lames d'une paire de ciseaux. Un peu au dessus du point de réunion, il y a des entailles où s'emboîte une traverse qui, tenant les perches écartées l'une de l'autre d'une quantité convenable, sert aussi à conserver la même ouverture de l'angle ; ordinairement les deux extrémités des perches sont éloignées l'une de l'autre de quinze pieds.

Le fond de ce filet forme une poche qui est plus du côté de la traverse que vers l'extrémité des perches.

Le bord du filet qui est du côté de la poche, s'atache à la traverse : les deux côtés s'amarrent aux parties des perches, & le reste à une corde qui borde le filet. Ordinairement on met à cette corde un peu de plomb, mais au plus trois ou quatre onces par brasses ; car un poids plus considérable empêcheroit qu'on ne pût relever promptement le filet.

Pour se servir du grand haveneau, qu'on nomme aussi *havenet* & *havenat sédentaire*, le pêcheur le présente au courant, posant sur le fond les deux bouts des perches, ainsi que la corde qui s'étend de l'un à l'autre. Les deux extrémités postérieures des perches passent sous ses aisselles, & l'angle qu'elles forment, s'apuie contre son corps.

Les

Le moindre poiſſon qui ſe préſente & qui donne dans le filet, ſe fait ſentir au pêcheur, lequel releve auſſi tôt le haveneau pour faire tomber le poiſſon dans la poche qui eſt du côté de la traverſe. L'ayant tiré de la poche, il le met dans ſa gline, qui eſt un panier couvert, qu'il porte ataché ſur ſon dos. Il replonge immédiatement après ſon filet, & continue la même *pêche* juſqu'à ce que la marée trop haute l'oblige de ſe retirer. Pour le faire aiſément & très-promptement, parce que dans les endroits que nous venons d'indiquer comme les plus favorables à cette *pêche*, la marée monte très-vîte, il ôte la traverſe, il raproche les deux perches l'une de l'autre; il les entoure du filet, & forme du tout un paquet, qu'il met ſur ſon épaule pour gâgner promptement le bord. Au reſte, on fait cette *pêche* tant de flot que de juſant, oppoſant toujours le filet au cours de l'eau, & l'on y prend de toutes ſortes de poiſſons; mais plus fréquemment des poiſſons plats, qui ſe laiſſent entraîner par le courant, que des ronds qui nagent entre deux eaux.

Pour ne point faire tort à la multiplication du poiſſon en retenant le frai & les plus petits poiſſons, il faudroit que l'ouverture des mailles fût de quinze lignes en carré: cependant quand il s'agit de prendre des chevretes, on eſt obligé de ſe ſervir de filets dont les mailles ſoient beaucoup plus petites: & en conſéquence le filet doit être petit; parce que s'il étoit grand on auroit trop de peine à le relever, à cauſe de la petiteſſe des mailles.

Les pêcheurs au haveneau ne peuvent pouſſer leur filet devant eux; les bâtons qui entreroient dans le ſable les en empêchent: ainſi ils ſont obligés de ſe placer dans un courant qui amene le poiſſon dans leur filet. Quelquefois, quand ils veulent embraſſer toute la largeur d'un courant qui a de l'étendue, ils ſe placent douze, quinze, vingt, ſur une même ligne, & aſſez près les uns des autres pour que les filets ſe touchent; oppoſant toujours l'embouchure de leurs filets au courant: de ſorte qu'ils prenent au retour de la marée ce qui leur a échapé à la marée montante.

Quand il ſe rencontre quelque route que les poiſſons pouroient prendre pour éviter les filets, pluſieurs aides ſe mettent dans l'eau, qu'ils frapent avec des perches pour déterminer le poiſſon à donner dans les haveneaux.

On ſe ſert dans la Garonne de bateaux pour pêcher avec le haveneau; mais les pêcheurs ſe diſpoſent différemment quand ils ont intention de prendre des chevretes, que lorſqu'ils veulent pêcher des poiſſons.

Pour la *pêche* des chevretes, qu'on fait dans les mois de juillet, août & ſeptembre, ils prenent des filets dont les perches ou bâres ont vingt pieds de longueur. Pour établir ces grands haveneaux ſur de petits bateaux, qu'ils nomment *filadieres*, ils amarrent bâbord & tribord de la filadiere deux eſpars qui foutienent à l'arriere de la filadiere une traverſe de bois d'environ vingt pieds de longueur, qu'ils nomment *barioſte*: elle ſert à ſupporter les deux bras du haveneau.

Les mailles de ce filet ſont aſſez larges d'un côté; mais elles ſe rétréciſſent beaucoup vers la poche.

Comme le haveneau eſt preſque en équilibre ſur la barioſte, un ſeul homme peut faire cette *pêche* dans ſa filadière. Quand donc il eſt rendu au lieu où il veut établir ſa *pêche*, il mouille à tribord un petit grapin dont le cableau, qui eſt amarré à la filadiere, peut avoir vingt ou vingt-cinq braſſes de longueur. À dix braſſes da la filadiere, il frape ſur le cableau du petit grelin, qui a de même dix braſſes de longueur: & cette manœuvre, qu'ils nomment *traverſiere*, eſt à bâbord de la filadiere. De cette façon, ce petit bateau eſt comme enfourché ſur ſon ancre, l'étambot à la marée.

Le pêcheur éleve le gros bout des bâres qui eſt dans la filadiere; & plonge ainſi la partie dans l'eau, au plus de quatre pieds. Le courant fait entrer les chevretes dans la poche; elles y reſtent, & ne cherchent point à en ſortir: c'eſt pourquoi le pêcheur ne releve ſon filet pour les prendre que deux fois ou au plus trois pendant une marée, lors même qu'il pêche de flot & de juſan.

Il eſt ſenſible que quand, après avoir pêché de flot, on veut pêcher de juſan, il faut que la filadiere tourne ſur ſes amarres pour ſe mettre au courant. Mais après cette évolution, elle eſt afourchée par ſon cableau & ſa traverſiere, comme elle l'étoit dans ſa premiere ſituation.

Pour relever le filet & prendre les chevretes, le pêcheur peſe ſur la partie des bâres, qui eſt dans la filadiere: & afin de tenir ſon filet élevé, il tourne autour des bâres un petit cordage qui eſt amarré au dedans de la filadiere.

Le filet étant ainſi ſoutenu hors de l'eau, le pêcheur raſſemble toutes les chevretes dans un coin de la poche pour les ramaſſer avec une ſébille, & les mettre dans ſa gline ou dans un ſac.

À cette *pêche*, les pêcheurs ſe mettent toujours pluſieurs de front, à dix pieds les uns des

autres pour se prêter la main dans le besoin ; de crainte sur-tout que quelqu'un ne s'endorme ; car la moindre chose peut faire chavirer ces petites filadieres.

Quand les pêcheurs se proposent de prendre des mulets ou muges, & d'autres poissons de moyene taille, ils emploient des filadieres plus fortes que pour la *pêche* des chevretes ; & les mailles du filet étant plus grandes, il éprouve moins d'éfort de la part du courant qui tend à faire plonger l'arriere du bateau, non seulement en raison du poids du filet, mais encore à cause des amarres qui répondent au grapin.

La *pêche* des mulets dans la Garonne commence quand on finit celle des chevretes, environ au mois de septembre ; & on la continue jusqu'à Pâque, à moins qu'on ne l'interrompe pour faire la *pêche* des aloses avec de grands filets.

On fait la *pêche* des mulets, de jour & de nuit ; & un vent frais y est favorable, pourvu que la filadiere puisse tenir la mer.

On ne plonge le haveneau que d'un pied dans l'eau : & comme les mulets font éfort pour s'échaper ; il faut relever fréquemment le filet. Pour cela deux pêcheurs ont toujours les mains sur des bâres, afin de relever aussi-tôt qu'ils sentent qu'un poisson a donné dans le filet.

Dans l'amirauté de la Rochelle, on se sert d'une chaloupe sans voile qu'on afourche sur deux ancres, côté en travers à la marée. Le haveneau est placé par le travers du mât, à tribord : le surplus de la manœuvre est semblable à ce que nous venons de dire des pêcheurs de la Garonne.

On pêche encore au haveneau dans cette amirauté avec de petits bateaux à cul carré, qu'on nomme *acons*. La grande largeur de l'arriere des acons est très-propre à fournir un point d'apui au haveneau. Trois hommes se mettent dans l'acon : un rame pour refouler la marée, & les deux autres gouvernent le filet.

On fait dans bien d'autres ports des *pêches* avec des haveneaux de différentes grandeurs, & qui ont des mailles plus ou moins larges, suivant les poissons qu'on se propose de prendre. Mais ce que nous venons de dire suffit pour donner une idée assez juste de ces *pêches*, qui different peu entr'elles, & qu'il seroit aussi inutile qu'ennuyeux de détailler.

La bichete est un haveneau qui sert à plusieurs petites *pêches* au bord de la mer. Cet instrument est composé de deux bâtons courbés en arc ; ils se croisent comme les perches des haveneaux, & y sont arrêtés par un clou rivé. Mais à cause de leur courbure les bouts qui terminent la bichete, se raprochent ; & ceux que les pêcheurs tienent dans leurs mains, s'écartent. Il y a, comme aux haveneaux, une traverse & une corde qui borde le bout du filet ; on la charge d'un peu de plomb. Le fond du filet fait un sac proportionélement plus profond que celui du haveneau.

On se sert de la bichete pour prendre au fond des pêcheries les petits poissons qui y restent, ainsi que dans les mares qui n'assechent point au retour de la marée.

La savenelle, ou le saveneau, savoneau, qu'on nomme encore *colleret à main*, & en provençal *sausayron*, est un diminutif du haveneau ; excepté que le filet qui est une simple nappe d'une brasse & demie, ou au plus deux brasses de longueur, est monté sur deux perches ou quenouilles qui ne se croisent pas. Le filet est bordé d'une corde qui s'étend d'une quenouille à l'autre. La corde est garnie d'un peu de plomb.

Quand les saveneaux sont petits, les pêcheurs prenent une quenouille de chaque main, & présentent à l'eau le filet tout ouvert. *Lorsqu'ils* sentent qu'un poisson donne dedans, *ils le plient* en raprochant précipitament l'une de l'autre les deux quenouilles.

Quand les saveneaux sont grands, les pêcheurs se mettent deux, chacun tenant une des quenouilles.

Ce filet sert, ainsi que la bichete, à prendre le poisson qui reste au fond des parcs. De plus les femmes & les jeunes gens s'en servent pour prendre des chevretes.

Le filet, dit *bout de quievre*, est formé comme le grand haveneau, de deux perches ; mais elles n'ont que six à sept pieds de longueur, & elles ne s'ouvrent que de cinq à six pieds. Cette ouverture étant fixée par la corde qui borde le filet, il n'y a point comme au havenet & à la bichete, de traverse de bois : ainsi le pêcheur est obligé de tenir continuélement son filet ouvert lorsqu'il le pousse devant lui ; car cette *pêche* n'est pas ordinairement sédentaire comme celle du grand haveneau : & c'est pour cette raison qu'on ajuste aux bouts, des cornes de chevre, qui les empêchent d'entrer dans le le terrain & les font couler dessus. Ce sont ces cornes qui ont fait appeler ce filet *bout de quievre*, par corruption de *bout de chevre*.

La façon de s'en servir est de le pousser devant soi comme un bouteux, mais beaucoup

plus lentement. Quand on le releve, on le plie en deux, en raprochant les bâtons.

Ce filet est fort en usage du côté de Caen, & quelquefois les pêcheurs se mettent de file, hommes & femmes, au nombre d'une douzaine & plus.

Les pêcheurs du Vivier, dans l'amirauté de Saint Malo, pêchent des poissons plats avec des haveneaux un peu différens de ceux que nous avons décrits. Ils ont deux perches de douze pieds de longueur, comme les grands haveneaux; mais ils les glissent sur le sâble, où elles ne peuvent enfoncer, parce que le bout de chaque perche est garni d'un morceau de bois plat, dont le milieu est large d'environ trois pouces, & qui fait le même effet que les cornes des bouts de quievre. Les perches sont croisées à environ dix-huit pouces de leur grôs bout, & la corde qui borde le filet par-en-haut peut avoir treize ou quatorze pieds de longueur; elle n'est point plombée.

Ainsi qu'aux autres haveneaux, il y a une traverse de bois placée au dessus du croisement des perches, & qui en limite l'ouverture. Elle a à un de ses bouts un tenon qui entre dans une mortoise pratiquée à l'une des perches, & ce morceau de bois est terminé à son autre bout par un enfourchement qui embrasse l'autre perche; on force ce morceau de bois entre les perches pour tendre la corde, qui borde le filet. Cette traverse est environ à deux pieds & demi au dessus du clou. Le filet est amarré comme aux autres haveneaux. Le pêcheur le pousse devant lui, comme font ceux qui pêchent avec le bout de quievre.

Aux environs de Morlaix & ailleurs, il y a des hommes & des femmes qui ont une manche, espece de sac de toile claire assez longue, dont l'embouchure est montée sur un cercle. Deux pêcheurs se mettent à l'eau; & en remontant le courant, ils lui présentent l'embouchure de leur chausse: ils prenent à cette *pêche*, qui est très-destructive, beaucoup de poissons du premier âge & de frai.

Le *faux* est un filet qui produit à peu près le même effet que le haveneau, quoiqu'il soit disposé bien différemment. Dans un petit port de l'amirauté de Brest, on le nomme *guideau de pied*, parce qu'il a une manche fort longue.

Ce filet forme un sac qui a six ou huit pieds de profondeur; son embouchure est montée sur plusieurs morceaux de cerceaux qu'on joint les uns aux autres pour former une portion de cercle très-surbaissée. Une corde s'étend d'une extrémité de l'arc à l'autre; & l'ouverture du filet, qui est de dix à douze pieds, est atachée en partie aux cerceaux & en partie à la corde. La fleche de cet arc au milieu est de cinq pieds.

Pour se servir de cet instrument, deux hommes prenent la faux chacun par un bout, la marée montante ou baissante, ils présentent l'ouverture du filet au courant. Lorsqu'ils sentent qu'un poisson a donné dans le filet, ils en élevent l'embouchure pour faire tomber le poisson dans la manche, & sur le champ ils le replongent pour atendre un autre poisson. Les mouvemens que les pêcheurs se donnent pour entrer le filet dans l'eau & l'en retirer, ont paru approcher de ceux des faucheurs; ce qui a peut-être engagé à donner le nom de *faux* à cet instrument, qui d'ailleurs, en ne considérant que son arc, a assez la courbure de la faux. Les mailles de ce filet ont ordinairement un pouce en carré; ainsi il ne retient point les très-petits poissons.

Le filet qu'on nomme *guideau*, a la forme d'une chausse, qui fait un tuyau plus ou moins long. Il est large à son embouchure, & va toujours en diminuant jusqu'à son extrémité, qui est fermée de différentes façons.

Comme ces chausses ont quelquefois six ou sept brasses de longueur, on ne pouroit pas les retourner pour en retirer le poisson. On laisse donc ouverte l'extrémité de la chausse, & on la lie avec une corde qu'on dénoue pour secouer le poisson sur le sâble; ou bien on ajuste au bout de la chausse un panier d'osier dans lequel se ramasse le poisson, d'où on le tire aisément en ouvrant une porte qui est au bout.

Dans tous les guideaux, les mailles de l'embouchure sont assez larges: elles ont au moins deux pouces d'ouverture en carré. Leur grandeur diminue à mesure qu'on approche du fond. Elles devroient avoir à cet endroit deux pouces, pour laisser au petit poisson la liberté de s'échaper; mais souvent on les réduit à trois ou quatre lignes: ainsi elles retienent le frai & les poissons du premier âge, qui s'y accumulent avec la vase, & sont entiérement perdus.

Tente des guideaux.

Si l'on tendoit des guideaux dans une eau dormante, comme rien ne détermineroit le poisson à entrer dans la manche, on n'y prendroit rien: c'est pourquoi on tend toujours ces filets dans un courant auquel on oppose la bouche du filet, afin d'arrêter au passage le poisson qui suit ou qui est entraîné par la force de l'eau. Il faut donc que la bouche du filet soit disposée à recevoir le courant; & l'on fait ordinairement cette embouchure fort évasée, pour qu'elle admette une plus grande masse d'eau. On conçoit qu'il

est nécessaire que cette embouchure soit tenue ouverte. Pour cela, on la tend quelquefois sur un châssis d'assemblage : d'autres fois on l'atache sur des piquets qu'on a enfoncé dans le sâble à la basse-mer, & auxquels on ajuste une traverse haut & bas ; ce qui forme un châssis moins solide.

Dans l'amirauté de Marennes, les pêcheurs tendent l'embouchure de leurs guideaux sur des perches qui ont depuis quatre jusqu'à six brasses de hauteur ; la manche est longue de quatre à cinq brasses, & elle a autant d'ouverture : ils divisent cette ouverture en quatre, & atachent à la corde qui la borde, quatre anneaux de bois dans lesquels ils enfilent les perches. Comme ils tendent quelquefois leurs guideaux dans des endroits où il y a certaine épaisseur d'eau, ils font descendre jusque sur le terrain les deux anneaux d'en-bas, au moyen d'une perche terminée par une petite fourche ; & ils amarrent les deux anneaux du haut aux perches, un pied & demi ou deux pieds au dessus de la surface de l'eau.

On prend avec les guideaux tous les poissons qui suivent le courant.

Les guideaux dits *à hauts étaliers*, & qu'on nomme en différens endroits *didaux*, *quidiats*, *ziriats*, &c, sont des chausses qui ont trois brasses & demie ou quatre brasses de longueur. Ils s'évasent à leur embouchure jusqu'à avoir sept ou huit pieds de diametre ; cette embouchure est bordée d'une corde assez forte : les mailles auprès de l'embouchure ont un pouce ou dix-huit lignes en carré ; au tiers de la longueur, elles ont seulement neuf lignes ; on continue à les faire de plus en plus étroites, de sorte que dans la derniere demi-brasse, elles ont souvent moins de trois lignes. Pour tendre ces guideaux, on plante dans le terrain, vis-à-vis de quelque courant, ou de l'embouchure d'une riviere, le plus près qu'il est possible de la laisse de basse-mer, des pieux ou forts piquets, qu'on nomme *chevres*, qui ont neuf à dix pieds de longueur. Ils sont enfoncés de deux pieds dans le terrain, & ils doivent l'excéder au moins de sept à huit pieds. On met tous ces pieux sur une même file, au nombre quelquefois de vingt-cinq ou trente : c'est ce que les pêcheurs appelent *étaliers*. Pour les affermir contre l'éfort de la marée, chaque pieu est retenu par une corde qui forme un étai, frapée d'un bout à la tête des pieux, & de l'autre aux piquets qui sont enfoncés dans le terrain, à une petite distance des pieux, du côté par où l'eau vient avec rapidité. On affermit encore les deux pieux qui terminent les files de chevres, par un étai qui est à peu près dans l'alignement des pieux ; & cette corde se prolonge dans toute la longueur de l'étalier, étant bien tendue & atachée par une boucle à la tête de chaque pieu. Cette manœuvre affermit les pieux, elle en assujétit les têtes à des distances proportionées à la largeur de l'embouchure des guideaux. On tend à dix-huit pouces au dessus du terrain un pareil cordage, qui assujétit les pieux par le bas.

L'embouchure des guideaux est bordée d'une corde assez forte, à laquelle on pratique des œillets pour pouvoir les atacher bien tendues à des anneaux de fer qui sont amarrés aux pieux. En tendant des guideaux au bord de la mer, les pêcheurs mettent toujours l'ouverture du côté de la terre, afin de recevoir l'eau lorsque la marée baisse. On conçoit que ces étaliers doivent être solidement établis pour résister à l'éfort que l'eau fait sur une rangée de filets qui s'oppose à son cours.

L'embouchure des guideaux est fort grande, & comme ils se joignent tous les uns aux autres, ils forment par leur réunion une file de manches toujours prêtes à recevoir les poissons qui suivent le courant, grôs & petits : mais on les y trouve toujours morts, quand même on les tireroit du filet peu de temps après qu'ils sont pris.

Les pêcheurs préparent leurs guideaux, de basse-mer. C'est aussi de basse-mer qu'ils vont en retirer le poisson. Pour cela, comme il n'y a point de panier au bout des guideaux, ils délient une ligne qui ferme le bout du sac, & secouent la manche sur le sâble pour en faire sortir le poisson.

La *pêche* des guideaux à hauts étaliers est une des plus considérables qu'on fasse à pied sur plusieurs côtes. Elle est en usage vers le Havre, Caen, & particuliérement sur les côtes de Touque & Dive ; de sorte qu'en certains endroits toute la plage est traversée de chevres à guideaux.

Le fort de cette *pêche* est depuis le commencement d'octobre jusque vers la fin du mois de mars : on est obligé de la discontinuer quand les chaleurs se font sentir, à cause de la quantité d'orties de mer & de crustacées voraces, qui se portent à la côte.

Les pêcheurs étaliers, riverains du mont Saint Michel, tendent des guideaux avec trois piquets, dont deux servent à tenir l'embouchure ouverte au moyen d'anneaux d'osier qui sont de chaque côté, & dans lesquels on passe les piquets ; la queue du guideau est amarrée sur un troisieme piquet, & ils tienent le guideau le plus tendu qu'il leur est possible. Par ce moyen, ils ferment les mailles qui sont déja fort étroites. On nomme ces guideaux *à petits étaliers* ; mais ce nom

convient encore à d'autres, dont nous allons parler.

Ceux qu'on appele en Normandie *baches volantes*, ou *guideaux à petits étaliers*, sont ainsi nommés, parce que les piquets sur lesquels ces filets sont tendus ne s'élevent que de trois ou au plus quatre pieds au dessus du terrain. On les appele aussi *volants*, parce que les pêcheurs les changent souvent de place & de disposition d'une marée à l'autre, suivant l'état des bancs de sable qui assez fréquemment sont mouvans.

Ces piquets ne sont point retenus par des cordes, comme le sont les pieux des grands étaliers. Les chausses de ces guideaux n'ont que deux ou deux brasses & demie de longueur; au lieu que celles des grands en ont quelquefois six ou sept. Enfin, les petits étaliers se placent sur les greves sâbleuses & vaseuses, ainsi que dans toutes les plages où il se forme des courans.

On a donc jugé à propos de diminuer la longueur des chausses des guideaux & d'en augmenter la largeur. Mais en les tenant larges & courtes, les poissons auroient pu s'échaper: c'est ce qui a fait imaginer un moyen très-ingénieux d'empêcher le poisson de sortir du filet, sans former aucun obstacle à leur entrée. On a rempli cette intention en plaçant un goulet avec un cerceau qui tient ouverte l'embouchure du filet.

Ce goulet est un filet figuré comme un entonnoir; dont l'ouverture du pavillon est atachée au cerceau. La pointe de ce filet est soutenue dans l'axe du filet principal par quelques fils déliés, & pour que le poisson entre aisément dans le filet par des fentes qu'on pratique à la pointe du goulet, ces fils sont tendus molement. Il est sensible que le poisson entre sans éfort dans le corps du filet par ces fentes, & que se trouvant à l'aise dans l'intérieur du filet, il ne s'avise point de chercher à s'échaper par les fentes qui lui ont permis d'entrer.

Des verveux ou verviers, qu'on nomme aussi renards, &c.

Le verveux le plus simple est un filet en forme de cloche, & un peu conique, d'une ou deux brasses de longueur, dont l'entrée porte trois ou quatre pieds de diametre. Le corps de ce filet va un peu en se rétrécissant, & prend une forme conique. À la pointe de ce cône on fait un œillet qui sert à fixer le verveux dans l'endroit où on le tend.

Le corps du filet est soutenu par quatre, cinq, six cerceaux menus & légers, qu'on met en dedans.

Dans l'amirauté de Nantes, où l'on fait usage du verveux qu'ils nomment *loup*; pour joindre l'une à l'autre les gauletes qui forment les cerceaux, ils en passent les bouts dans des tuyaux de sureau. Ailleurs on fait cet ajustement plus proprement avec des révolutions d'un fil retors.

Le cerceau de l'entrée est plus grand que tous les autres, dont les diametres vont toujours en diminuant.

On ajoute presque toujours devant le principal cerceau ce qu'on nomme la *coëfe*. Cette partie qui s'évase beaucoup, est soutenue par une portion de cercle dont les extrémités sont assujéties par une corde ou une bâre de bois qui s'étend de l'une à l'autre. Au moyen de cette traverse, le côté de la coefe, qui est en bas, ayant une forme plate, il s'applique plus exactement sur le terrain.

Le verveux, non compris la coëfe, est ataché à toute la circonférence du premier cerceau: & comme le corps de ce filet est large, assez court, & soutenu en plusieurs endroits par des cerceaux, le poisson en sortiroit aisément si l'on ne mettoit pas en dedans un goulet, dans lequel on ajoute souvent un petit cerceau, pour que l'entrée en soit plus accessible au poisson.

C'est ce goulet qui caractérise les verveux, & qui établit sa différence d'avec le guideau. Si quelques pêcheurs mettent un petit goulet à l'embouchure des guideaux, comme nous l'avons dit, c'est une perfection qui est empruntée des verveux.

On conçoit que le poisson qui s'engage dans le goulet, passe sans difficulté dans le corps du verveux par les fentes qui sont vers la pointe du goulet; il en écarte les fils, comme il fait les herbes qui se présentent à son passage. Une fois qu'il est dans le verveux, il se trouve à l'aise, & nage de tous côtés sans jamais reprendre pour en sortir, la route qu'il a suivie en y entrant. On le trouve immanquablement entre le corps du verveux & le goulet. Et comme il n'est pas gêné, on le retire sain & en vie, ce qui donne aux verveux un grand avantage sur les guideaux.

Comme les poissons nagent en tous sens dans les eaux dormantes pour chercher leur nouriture, & que rien ne les détermine à suivre plutôt une route qu'une autre, on fait des verveux qui ont plusieurs entrées, quelquefois jusqu'à quatre, pour que le poisson y entre plus facilement.

Ce verveux, qui est cylindrique, se nomme *louve* ou *verveux à tambour*. Le corps du filet, qui est d'une égale largeur dans toute son étendue, est monté sur trois ou un plus grand nom-

bre de cerceaux. Ces cerceaux sont fermement atachés sur quatre perches. À chaque bout de ce tambour, il y a un goulet; de sorte que les poissons ont une égale facilité à entrer dans les verveux par un bout ou par l'autre.

On en fait de cubiques qui ont cinq entrées, & qu'on nomme, pour cette raison, *quinqueportes*.

Dans tous ces verveux, qui sont montés sur un bâti de bois, il faut ménager une porte pour en retirer le poisson.

Lorsqu'on pêche dans une eau dormante, il est assez indifférent de quel côté on tourne la bouche du verveux; & c'est le cas où il est avantageux de tendre des verveux à plusieurs entrées. Mais les pêcheurs ne sont point d'acord lequel est préférable d'opposer la bouche du filet à un courant, ou de la placer en sens contraire. Cette derniere situation semble être la meilleure quand le courant a peu de rapidité; parce que les poissons refoulent ordinairement le courant quand ils sont éfrayés. Mais il n'en est pas de même lorsque le courant est rapide: car en ce cas il entraîne plusieurs especes de poissons comme malgré eux.

Lorsqu'on tend les verveux au bord des rivieres, l'usage le plus commun est de les placer dans les endroits où il y a peu de courant; & la plupart des pêcheurs opposent au courant le fond du verveux. Mais au bord de la mer, sur les greves, on présente toujours la bouche du filet au courant. Quand on veut tendre ainsi les verveux, on atache une cabliere à la pointe du filet, & on amarre au demi-cercle qui soutient la coëfe du filet une perche qui est pointue par le bout; après avoir jeté la pierre à l'eau, & avoir étendu le verveux sur le fond, on y fait entrer l'extrémité de la perche: le filet est alors tendu assez ferme pour résister au courant. Quelques-uns cependant atachent outre cela une pierre à chaque bout de la traverse.

Quand on oppose le fond du filet au courant de l'eau, on met une pierre à chaque bout du demi-cercle qui soutient la coëfe; & on passe la perche dans l'œillet qui est au bout du filet, pour enfoncer le bout pointu dans le fond, ainsi que le font les pêcheurs. Comme le verveux va toujours en s'évasant, le courant contribue à porter la bouche du filet vers le bas de la riviere, ce qui aide à le tendre.

Pour tendre le verveux double & cylindrique ou en tambour, que quelques-uns nomment *louve*, on le porte auprès de l'endroit où on veut le placer: c'est ordinairement dans des herbiers. On y coupe les herbes avec un croissant, pour faire une route, une coulée ou une passée, précisément de la largeur du tambour: & cette passée sera d'autant meilleure qu'elle sera plus longue. Ensuite on atache des pierres le long d'un des bâtons du tambour, afin que le filet aille au fond de l'eau. On atache de plus une corde au milieu du bâton opposé à celui qui est chargé de pierres. Si l'on place le tambour auprès du bord de l'eau, la corde doit être assez longue pour qu'on puisse s'en servir à relever le filet. Mais quand on tend le tambour avec un bateau, il faut mettre au bout de la corde une flote de liége, ou un signal de roseaux secs, qui indique l'endroit ou le tambour est calé.

Pour mettre le tambour à l'eau, on le prend avec les deux mains par les bouts, & on met sur sa tête le bâton, qui est opposé à celui qu'on a chargé de pierres. Étant à portée de la passée qu'on a faite entre les herbes, on jete le tambour à l'eau, en retenant le bout de la corde; puis, avec une perche fourchue, on place le tambour exactement au milieu de la passée, de façon que s'il y a du courant, l'eau traverse le tambour dans toute son étendue.

On peut tendre ce filet le jour & la nuit; mais si on l'a mis à l'eau deux heures avant le soleil couché, on va le relever deux heures après le soleil levé. Quand la passée est large, on ajoute au tambour des ailes & des coëfes.

Des bertoulens.

À Cette en Languedoc, les pêcheurs font un grand usage de petits verveux qui n'ont guere que vingt-huit ou trente pouces de longueur, qu'ils nomment *bertoulens* ou *bertouletes*; probablement parce que c'est un diminutif de *bertaule*, nom qu'on donne aux verveux dans quelques provinces.

Ces pêcheurs forment de petites routes dans les herbes qui remplissent les étangs aux endroits où il y a peu d'eau; & ils placent un bertoulen à l'entrée de ces routes ou canaux. Les poissons trouvant un chemin libre dans ces canaux, ils le suivent, & entrent dans le bertoulen. On tient le filet en état avec trois bouts de roseau, que l'on pique dans le fond, & dont un assujétit la pointe, tandis que les deux autres maintienent en état l'entrée du bertoulen. Un seul homme en tend cinquante ou soixante en différens endroits, & il peut seul suffire à cette pêche qu'on pratique toute l'année, & à laquelle on prend des muges, des dorades, des anguilles, &c.

Les mailles des bertoulens sont fort serrées.

Il y a deux façons d'arrêter les verveux au

bord de la mer. Les uns sont retenus par des pierres; les autres par des piquets.

Pour pêcher avec le verveux au bord de la mer & entre les roches, où il reste de l'eau de basse-mer, on fixe ces filets avec des pierres; & en conséquence on les nomme *verveux pierrés*. Pour cela, on atache à la pointe du verveux une grôsse pierre; on met à tous les cercles, des lignes auxquelles on atache des pierres, on amarre au milieu du demi-cercle qui soutient la coefe, une corde à l'extrémité de laquelle est une grôsse pierre, qui tient cette corde tendue. Ces amarres suffisent pour assujétir les verveux contre les courans; il n'y a que les ouragans qui les emportent quelquefois, & les jetent à la côte.

Sur certaines côtes, on les affermit encore mieux, au moyen de piquets qu'on enfonce dans le sâble. On en foure un dans l'œillet qui est à la pointe du verveux, deux vis-à-vis de chaque cerceau, un à la droite, l'autre à la gauche, & un troisieme à l'avant de la coefe. On amarre avec une ligne chaque cerceau aux pieux qui sont auprès; &, avec une ligne plus longue, le haut du demi-cercle du goulet au piquet qui est à l'avant. De cette façon, il n'y a guere de tourmente qui puisse emporter les verveux.

On ajoute quelquefois des ailes aux guideaux & aux verveux.

Quoiqu'on ait grande attention de placer les verveux dans des endroits que le poisson fréquente, auprès des herbiers & des sourives, aux lieux où il y a peu de courant, quand il fait froid, on choisit ceux qui sont exposés au soleil, & dans les grandes chaleurs, ceux où il y a de l'ombre. Mal-gré toutes ces attentions, il est toujours utile, pour engager les poissons à entrer dans le filet, d'y mettre entre le corps du verveux & le goulet quelques poissons vivans, sur-tout de la même espece que ceux qu'on se propose de prendre, rien n'étant plus propre à engager les poissons à y entrer. On atache aussi aux cerceaux, dans l'intérieur du filet, quelques apâts, tels que des os de porc salé, du tourteau de chénevi; & on estime que pour se procurer un excellent apât, il faut faire cuire à demi à la broche un lievre qui commence à se gâter, & l'arroser avec du miel; la chair de ce lievre, ainsi que des rôties imbibées du jus qui en est tombé dans la lichefrite, attirent beaucoup les poissons.

Ces différens apâts convienent à tous les filets dormans.

Quelques pêcheurs prétendent qu'il est encore bon de mettre dans le verveux des fleurs qui aient des couleurs vives. Mais ce que nous disons de ces apâts, n'exclud point les vers de terre, & les autres dont nous avons parlé en différentes occasions.

Quand on tend des verveux simples, soit dans les étangs, soit dans les herbiers où il y a beaucoup de poissons, on peut espérer une *pêche* avantageuse, au moyen des apâts dont nous venons de parler. Mais, lorsqu'il s'agit d'eaux courantes, il est tout autrement utile d'augmenter la vitesse du courant, & de déterminer le poisson à entrer dans les manches, en pratiquant des especes de cloisons en forme d'entonoir, qui y aboutissent. Il est évident que si l'on tendoit un guideau ou un verveux au milieu d'un courant fort large, on ne pouroit pas espérer de faire une *pêche* avantageuse, parce que rien ne détermineroit le poisson à entrer dans le filet; sa bouche ayant peu de largeur, tout le poisson qui passeroit à droite & à gauche, seroit perdu pour le pêcheur. C'est ce qui a déterminé à faire précéder le filet par des ailes qui, formant une espece d'entonoir, rassemblent les poissons dans l'embouchure des chausses.

D'un autre côté, comme on a reconnu que plusieurs especes de poissons se laissoient entraîner par la force du courant, on s'est proposé d'augmenter la vitesse de l'eau par des cloisons qui obligent une grande masse d'eau à passer par une ouverture assez étroite; c'est ce qu'on nomme des *gors*.

Avant de tendre une louve dans les herbiers, il faut couper l'herbe, pour faire au travers une passée ou une coulée. En ce cas, les herbes qui bordent la passée, forment en quelque sorte des ailes pour conduire le poisson dans la louve. Mais quand on veut placer le filet dans un endroit où il n'y a point d'herbes, & où la nappe d'eau est large, on ajuste aux deux extrémités du corps de la louve deux grandes coefes, & outre cela des ailes qui sont des bandes du filet qu'on soutient verticalement par des piquets, & qui s'étendent depuis la coefe du filet jusqu'aux rives de l'eau.

Lorsque ce filet, ainsi ajusté, est dans une riviere où la marée remonte, on prend le poisson qui entre avec le flot, & celui qui veut retourner à la mer lors du jusant. C'est pour cette raison que quelques-uns ont donné le nom de *rafle* à cette espece de filet, où se trouvent arrêtés les poissons qui montent contre le courant, comme ceux qui suivent le fil de l'eau.

On a dit ci-dessus qu'on fait au bord de la mer entre les rochers, principalement aux endroits où il reste de l'eau à mer-basse, une *pêche* avec des verveux qu'on nomme *pierrés*, parce qu'ils sont assujétis avec des pierres. On ajoute, à la bouche de ce verveux, des ailes, quand on tend ces filets, soit sur des greves, soit dans

des endroits où la nappe d'eau est large. Supposé qu'on établisse le verveux dans un endroit où il reste de l'eau de basse-mer, on n'arrête point cés ailes avec des pieux; on se contente de mettre à la ralingue qui borde le bas du filet, des pierres qui le fassent porter sur le fond, & au bout une grôsse cabliere; puis on atache des flotes de liége à la corde qui bordent le filet par-en haut. Ces ailes, qui se tienent à peu près droites, & qu'on a soin de suffisament écarter l'une de l'autre, forment un entonoir qui dirige le poisson vers le verveux.

On tend aussi de ces verveux sur des sâbles à pied sec. En ce cas, on arrête les ailes plus réguliérement, ou avec des pieux, ou en les atachant à quelque roche, ou enfin en les amarrant à de grôsses cablieres; dirigeant toujours la bouche du filet de façon qu'elle reçoive l'eau de quelque courant. On fait maintenant peu d'usage de cette espece de filet.

Dans les mares & les étangs où il y a peu de courant, on emploie quelquefois des pieux & des filets pour former des palissades en zigzag, qui couvrent toute l'étendue du terrain; & on place des guideaux ou des verveux aux angles saillans, quelquefois même aux angles rentrans. Ces grandes ailes ou palissades servent à conduire le poisson dans les filets. Il est sensible qu'on peut ájuster ces ailes en bien des façons différentes, pour les rendre convenables aux terrains sur lesquels on les tend; & souvent on a soin de diriger l'embouchure des guideaux ou des verveux en plusieurs sens, pour qu'ils reçoivent les poissons qui nagent suivant différentes directions.

Nous avons dit qu'il étoit avantageux de tendre les guideaux & les verveux dans les courans, & que cette *pêche* devenoit plus utile, à proportion que l'eau avoit plus de rapidité. Il est sensible que c'est pour arrêter au passage les poissons qui suivent le courant, qu'on y place ces filets; & on fait l'embouchure des filets fort large, pour qu'une plus grande masse d'eau en traverse la manche.

Les meûniers qui ont plus d'eau qu'il ne leur en faut pour faire tourner leur moulin, parvienent à élargir l'embouchure de leurs filets, & à augmenter la vitesse du courant, en plantant des files de pieux qui s'entre-touchent. Ces files rétrécissent le cours de l'eau, & l'obligent de traverser les manches que l'on a ajustées.

Les meûniers font aussi des ouvertures dans la chaussée qui conduit l'eau vers leur moulin, pour y ajuster un verveux. Par ces industries, qu'on peut varier de différentes manieres, toute l'eau d'une petite riviere traverse les filets, où se trouvent arrêtés tous les poissons qui en suivent le cours.

Il faudroit, pour ne point altérer la qualité du poisson, employer des verveux, ou soutenir l'intérieur des guideaux ouvert avec des cerceaux. Pour ne point faire de tort à la multiplication du poisson, on devroit aussi donner deux pouces d'ouverture aux mailles, même au bout des manches; c'est ce que ne font pas les meûniers.

Il arive assez souvent qu'il se rencontre des îles ou îlots dans les rivieres navigables; alors on laisse le grand bras libre pour la navigation, & les pêcheurs font dans les petits bras ce qu'ils nomment des *gors*. Ce sont de grands entonoirs faits avec des pieux jointifs, le bout évâsé étant du côté du haut de la riviere, & ils ajustent au sommet de l'angle des guideaux ou des verveux. Il est sensible qu'au moyen de ces gors, on prend tout le poisson qui peut passer par les petits bras, & que le poisson qui se trouve engagé entre les files de pieux, est déterminé à entrer dans les manches, qu'il y est même en quelque façon forcé par la vitesse du courant, qui est beaucoup augmentée par le rétrécissement que forment les gors.

Il y a des gors à quelques lieues au dessus de Rouen en allant vers Paris. Mais on ne peut en placer plus bas, à cause de la marée qui remonte dans la Seine avec beaucoup de rapidité.

Les haïes ou arrêts sont des files de pieux qu'on met sur le bord des rivieres pour diminuer le courant de l'eau. On a donné le nom de *haïe* au remou ou tournoîment d'eau qui est ocasioné par ces pieux. Les pêcheurs placent des verveux, en sorte que l'embouchure regarde d'un peu loin l'endroit où se raprochent deux files de pieux, afin que les poissons qui vont s'y ranger pour être à l'abri du courant, entrent dans le filet. Ainsi ces verveux se placent dans la haïe des gors, au lieu que ceux dont nous avons parlé, se tendent la plupart à la pointe & dans le fort du courant. C'est pourquoi les verveux qu'on met dans les haïes, ne font aucun tort à la multiplication du poisson, & les poissons qui entrent dans ces filets, y restent long-temps en vie.

Quand on tend des verveux à l'embouchure des rivieres où la marée monte, on place la bouche des verveux à mont ou à val, suivant le cours de l'eau.

La pointe des verveux est retenue par des piquets, & l'ouverture par des cablieres qui sont aux pointes des cerceaux de la coefe; cela suffit quand

quand on n'oppose pas la bouche du filet au courant. Mais quand on les pose en sens contraire, il est bon de mettre des piquets au lieu des cablieres.

Ce que nous venons de dire des gors sert pour en établir au bord des rivieres. Mais on en tend aussi au bord de la mer, sur les greves que la mer recouvre. Leurs palissades peuvent être formées de pieux ou palots, ou avec des clayonages, qu'on nomme en quelques endroits des *brayes*; ou avec des filets soutenus par des piquets, & qu'on nomme volontiers *toneles*; toutes ces choses son assez indifférentes, pourvu que l'ouverture du filet soit du côté de terre, & sa pointe du côté de la mer. Il faut aussi établir le gor dans un endroit d'où la marée se retire avec vitesse. C'est pourquoi l'embouchure des petites rivieres est favorable, & les grandes vives eaux sont avantageuses pour cette *pêche*, ainsi que les chaleurs, parce qu'alors les poissons donnent à la côte plus abondament. Mais il arive quelquefois des tourmentes qui bouleversent tous ces filets.

Comme les verveux & leurs ailes ont peu de hauteur, la marée recouvre tout cet appareil; & lorsqu'elle se retire, le poisson qui n'a pas passé par-dessus les ailes, est pris: ce qui arive au plus grand nombre.

Les ailes des gors, qui sont presque réunies par un de leurs bouts, s'écartent par un côté de vingt ou trente toises.

Sur les côtes où il y a beaucoup de pierres plates, on forme les ailes des gors ou avec des murs à pierres seches, ou avec des pierres longues & minces qu'on plante debout dans le sâble; ces divers moyens revienent au même pour l'effet.

À l'égard des toneles formées avec des filets, il y a des pêcheurs qui affermissent le bas des ailes avec des pierres & un petit clayonage. Cela est défendu, parce que l'intérêt public exige qu'il reste un peu de jour au dessous des ailes, pour laisser échaper les petits poissons.

Quand les bars & les mulets approchent du verveux, & que les ailes sont assez raprochées l'une de l'autre, ces poissons ont l'industrie de sauter par-dessus. Il y a des pêcheurs qui, pour empêcher qu'ils ne leur échapent, tendent d'une aile à l'autre en cet endroit un filet horizontal; c'est ce qu'on appele *verveux avec jambe & chasse ouverte*.

Les nasses sont des especes de paniers faits d'ause, de jonc, d'osier ou d'autre bois flexible; qui étant à claire-voie, laissent passer l'eau sans beaucoup de résistance; mais dont les baguetes sont assez serrées pour retenir le poisson. C'est pourquoi on les tient plus ou moins près les unes des autres, suivant l'espece de poisson qu'on se propose de prendre.

Les nasses ne sont donc pas un ouvrage de mailleur, mais de vannier; & elles ne different essentiélement de plusieurs especes de filets dont nous avons parlé, que par la matière dont les uns & les autres sont faits. On leur donne diverses formes, &, suivant les côtes où l'on en fait usage, on les connoît sous différens noms comme *nasse*, *nasson*, *nanse*, *lance*, *bire*, *bouteille*, *ruche*, *panier*, *bouterole*, *&c.*

Presque toutes les nasses ont un ou plusieurs goulets, qui permettent aux poissons d'entrer, mais qui s'opposent à ce qu'ils sortent.

Ces goulets sont faits avec des brins déliés & souples d'ause, de canne ou d'osier très-fins & élastiques, dont les bouts ne sont point retenus par des traverses; ce qui les rend assez flexibles pour ne point former d'obstacle à l'entrée du poisson dans la nasse. Mais atendu que, par leur ressort, ils se raprochent les uns des autres aussitôt que le poisson est entré, & comme les extrémités de ces menues baguetes sont taillées en pointe, le poisson ne peut sortir par où il est entré. Les nasses n'étant point pliantes comme le sont les filets, on est obligé de ménager une ouverture pour en retirer le poisson. C'est quelquefois au bout opposé au goulet, & d'autres fois vers le milieu, ces ouvertures sont fermées avec une petite trappe, tant que la nasse est à l'eau: on ne l'ouvre que pour retirer le poisson.

On met presque toujours dans ces nasses des leures ou des apâts pour déterminer les poissons à y entrer. Il est bon de suspendre les apâts au milieu des nasses, afin que les poissons soient obligés d'entrer par le goulet pour les manger.

On fait des nasses de différentes grandeurs. Les plus grandes servent à prendre de grôs poissons; les moyenes sont pour des éperlans, & les petites pour des anguilles.

Les nanses des Provençaux, different très-peu de ce qu'on appele bouraque dans les ports du Ponent. Elles sont d'une forme ovale aplatie. Assez souvent on ne fait en osier que la charpente qu'on envelope avec un filet. Ces nanses, qu'on fait volontiers ovales, ont à chaque bout un goulet en entonoir, par où le poisson entre dans la nanse: au dessus & au milieu, est un

trou fermé par une porte, qu'on ouvre pour retirer le poisson qui est entré dans la nanse.

Au dessous de la nanse, sont amarrées quelques pierres pour la faire caller; & sur les côtes, sont des anses ou mains pour atacher des cordes, qui se réunissent à une seule, au bout de laquelle est un signal, destiné à faire retrouver la corde qui répond à la nanse; & qui doit servir à la retirer de l'eau.

On tend les nanses comme les bouraques entre les roches.

Les nasses qu'on tend dans l'Océan entre les rochers & sur les greves, produisent davantage dans les grandes vives-eaux que dans les mortes-eaux. Si c'est sur les greves, les pêcheurs ont le temps de tendre leurs nasses tout près de la basse-eau, le plus avant qu'il leur est possible; & ils les relevent au jusant qui suit. Plus donc les eaux baissent, plus les pêcheurs ont lieu d'espérer une pêche avantageuse.

Il en est de même quand on tend les nasses entre les roches: car les pêcheurs peuvent placer leurs nasses dans des fonds d'autant moins fréquentés, que la mer retire davantage. D'ailleurs les poissons terrissent en plus grand nombre dans les vives-eaux, que par les mortes-eaux.

Sur la côte de la Grenade, on pêche avec des nasses presque semblables à celle des Provençaux que nous venons de décrire; elles sont ovales, ayant trente-six pouces de longueur, sur vingt-sept pouces de largeur. On les calle jusqu'à trente & quarante brasses de profondeur, & on n'y met point d'apâts.

Les meûniers mettent à leur vanne de décharge, lorsqu'ils la levent pour laisser écouler l'eau qui pouroit endomager la chaussée, un *panier de bonde*; c'est une nasse qui est un vrai guideau d'osier. Il n'y a pas de goulet, mais le poisson n'en sort pas à cause de la vitesse du courant.

On tend aussi dans les courans d'eau rapides, des nasses qu'on tient longues, & dont l'embouchure est évasée. On les fait longues, pour que le poisson n'en sorte pas; l'embouchure est évasée pour qu'elle embrasse une plus grande portion du courant; quelquefois on y ajoute des ailes de clayonage, & on en fait des gors. Nous parlerons plus précisément de ces nasses dans la suite.

Des nasses en forme de truble, pour prendre des anguilles dans la mer.

On fait, pour prendre des anguilles à la mer, des nasses qui ne sont qu'un panier profond au moins de deux pieds; ces nasses ont à l'embouchure un pied de diametre, & elles se rétrécissent de sorte que leur diametre n'est que de huit à neuf pouces par le bas. On met au fond de ce panier un assez grand morceau de foie de bœuf, pour qu'il en couvre toute l'étendue; on forme au dessus du foie un grillage de corde qui le retient, mais dont les mailles sont assez larges pour que le foie puisse être aperçu par les anguilles. Ce panier, qui fait ici l'office du truble, étant lesté de pierres, on y atache une corde, & on le descend dans l'eau à telle profondeur qu'on veut; pourvu toutefois que le pêcheur puisse apercevoir les anguilles qui vont ataquer l'apât.

Les anguilles, attirées par l'odeur du foie, qui n'en est que meilleur quand il commence à se corrompre, se hâtent d'entrer dans le panier. Quand le pêcheur les aperçoit atachées à l'apât, il tire doucement la corde qui répond au panier, & il essaye de ne point éfaroucher les anguilles. Mais quand le panier est arivé à la surface de l'eau, il le tire précipitament, pour que les anguilles n'aient point le temps de se sauver. Quand il les a prises, il replonge sur le champ le panier, pour recomencer sa pêche, & le même foie lui sert long-temps.

Des paniers à peu près semblables, mais plus petits, servent quelquefois dans les rivieres pour prendre des écrevisses.

On doit proportioner la distance des osiers qui forment les nasses, à la grôsseur des poissons qu'on se propose de pêcher. Mais il faut que les osiers soient bien près à près, sur-tout quand on a intention de prendre des anguilles; car sitôt qu'elles peuvent introduire entre les bâreaux leur queue ou leur tête, elles forcent tellement qu'elles font plier les osiers, & elles ne manquent pas de s'échaper. Pour mieux retenir ce poisson, on fait à l'embouchure des nasses un faux & un vrai goulet.

Les apâts qu'on met dans la nasse sont des limaçons, des moules ouvertes, des vers de terre, des grenouilles déchirées, du foie & de la chair de différens animaux. Comme l'anguille est très-vorace, elle tourne autour de la nasse pour trouver par où atteindre l'apât qui est suspendu au milieu; enfin elle entre dans les goulets, & alors elle est prise. On tend aussi un grand nombre de nasses dans les herbiers, auprès des crônes & des sourives: & on les releve tous les jours, ayant soin de renouveler les apâts.

Les temps le plus favorable pour cette pêche est lorsqu'il fait chaud, & que le temps est disposé à l'orage.

On prend beaucoup d'éperlans avec des nasses. Malgré la petitesse de ce poisson, on n'a pas besoin que les osiers soient aussi serrés que quand on pêche des anguilles. On en atache un nombre, comme dix ou douze, par les anses à une corde qui est ordinairement faite avec de l'osier. Chaque nasse est chargée en dessous de deux pierres, & atachée à la corde par deux petits cordages que les pêcheurs nomment *cableaux*, & qui sont longs au plus de dix-huit pouces.

Pour les relever, on saisit avec une gafe la corde aussi près qu'on le peut d'une des cablieres qui sont aux bouts de la corde. Quand une fois on tient la corde, on releve les nasses les unes après les autres; on en ouvre le fond, qui est fermé par une petite porte, pour prendre les éperlans qui y sont, & on les remet à l'eau par le travers de la riviere. Cette suite de nasses interrompant le cours de l'eau, les éperlans en approchent pour éviter le courant; ils nagent autour, & y entrent.

Comme ces poissons refoulent la marée pour remonter dans l'eau douce, on met autant qu'on peut le goulet tourné du côté du bas de la riviere. Les nasses ordinaires durent une couple d'années: mais celles des éperlans ne servent qu'une saison, parce qu'on les fait avec des osiers fins & verts. On prétend que ces poissons fuient les vieilles nasses.

On pratique cette *pêche* dans la Seine au dessus de Rouen; & on ne le peut pas au dessous, atendu que la marée qui s'y fait sentir avec beaucoup de violence, entraîneroit les nasses.

On fait de grandes nasses, qu'on tend avec un bateau le long des îles, aux endroits où l'eau est dormante, & où il y a des herbes. On y prend, outre les éperlans, des barbeaux, des gardons, des brêmes & quelquefois des carpes & des brochets. Ordinairement on met à ces grandes nasses un vrai & un faux goulet. Quand on pêche avec de fort grandes nasses, on est obligé de fraper une poulie au bout de la chaloupe pour haller sur l'orin, qui tient à la nasse.

La lance est un panier ou nasse d'osier de forme cylindrique. Sa longueur ordinaire est de cinq pieds: & elle a deux pieds & demi de diametre. Les osiers, fort artistement entrelâcés, forment des losanges dont les côtés ont à peu près six lignes de longueur. Les deux bouts de ces paniers sont renfoncés, & terminés par un goulet d'ause. Cette nasse ressemble beaucoup au verveux double, qu'on appele communément *louve*.

On leste cette lance de deux grosses pierres pour la faire caller au fond de la mer, & on la retire au moyen d'une corde au bout de laquelle est une bouée ou un autre signal.

On suspend dans la lance, des sardines coupées en deux, ou d'autres poissons; on la mouille près des rochers ou sur des bancs jusqu'à quarante ou cinquante brasses de profondeur.

Le vrai temps de faire cette *pêche* est pendant les mois de février, mars & avril.

On releve la lance tous les jours, & on en tire le poisson par l'ouverture.

Les nasses ou nanses dont se servent les pêcheurs nantois pour prendre des lamproies, ont la forme d'un cône. Au bout est un goulet, qui se resserre beaucoup. On les tend dans des endroits où il y a un courant fort rapide, auquel on présente le goulet.

En Catalogne, on fait des nasses avec une espece de jonc. On leur donne la forme d'un long entonoir, qui a quatre ou cinq pieds de hauteur; ayant fait, avec ce jonc, des cordonets circulaires, on les atache avec du fil, pour en former comme un rets; & on le soutient par quatre bâtons, qu'on atache sur les côtés au bout le plus large, où est un goulet, que les Catalans appelent *fas de la nance*. Au bout pointu, est une autre ouverture qu'on ferme par un petit filet; c'est par cet endroit qu'on retire le poisson qui est entré dans la nanse.

On leste la nanse avec une pierre, & on y atache une corde ou orin, qui a quelquefois trois ou quatre cents brasses de longueur: puis au bout opposé à la nanse, on amarre une bouée ou signal.

Quatre hommes se mettent dans une chaloupe, ayant chacun quatre ou cinq nanses. Quand ils sont arivés au lieu de la *pêche*, ils mouillent les nanses, & pour engager les langoustes, les congres, les pagets, les mourenes, &c., à entrer dans les nanses, ils y mettent pour apâts des seches & des sardines, ou fraîches ou pourries, &c.

On laisse durant plusieurs jours ses nanses à la mer. Mais on va tous les jours en retirer le poisson, & chaque pêcheur prend celui qui se trouve dans les nanses qui lui apartienent.

Sorte de pêche *à la nasse, que les Espagnols nomment* andana.

Sept à huit hommes se mettent dans un bateau, & vont à quatre lieues au large chercher soixante brasses d'eau: ils y jetent une corde au bout de laquelle est une cabliere pour la faire

caller jusqu'au fond ; & à l'autre bout de cette même corde, est une bouée.

À cinq brasses plus bas que la surface de l'eau, on atache à cette même corde une nasse de jonc ou d'ause. Les poissons vont badiner autour de cette nasse pour se mettre à l'ombre, ou parce qu'ils prenent la nasse pour un réfuge où ils trouveront leur proie: & souvent ils entrent dans la nasse sans qu'il soit nécessaire de les y attirer par des apâts.

On prend avec cette nasse des pilotes ou pampols, des verderots, la lampuga ou hippirus, tous poissons fort estimés à Alicante.

La nasse reste à la mer pendant toute la saison de cette *pêche*, qui commence en août, & finit en octobre. Mais on les visite tous les jours pour en retirer le poisson.

Autre pêche *de la nasse, que les Espagnols appelent* nanças.

Cette *pêche* ne differe de la précédente qu'en ce qu'on met dans la nasse, des bouletes composées de sardines pourries, & de farine. On mouille ensemble une vingtaine de ces nasses, qui sont moins grandes que les précédentes. Cette *pêche* commence en juillet, & finit en septembre. On releve les nasses au point du jour, & à midi, pour prendre le poisson qui s'y trouve: ce sont des pagets, des bogues, des homars, des langoustes, des seches, &c.

De la pêche *nommée par les Espagnols* aux *ou* morneles.

Deux hommes dans un batelet vont à demilieue au large chercher dix brasses d'eau. Ils amarrent au bout de la corde, à côté de la cabliere, une petite nasse, dans laquelle ils mettent de petits poissons. Cette *pêche* commence avec le mois de novembre, & dure jusqu'en avril. On y prend principalement des congres, sur-tout quand le vent est à l'est.

Les nasses que les pêcheurs des environs de Marmande appelent *bergot*, ont à peu près cinq pieds de longueur, & trois pieds & demi de circonférence, prise au milieu, qui est la partie la plus renflée. Ils atachent de grôsses pierres à ces nasses pour les faire caller, & une corde afin de les retirer commodément de l'eau. Ils mettent dans les nasses pour apâts du pain de noix, qu'ils nomment *nogas*.

De la pêche *du belouga*.

On lit dans un mémoire d'Astracan qu'avant la crue du Volga dans les endroits qui sont presque à sec, & cependant fréquentés par le belouga, les habitans font des palissades de grôs pieux sur deux lignes qui se raprochent pour former à leur point de réunion un angle où l'on amarre sous l'eau une cage de bois de neuf à dix pieds de longueur sur cinq pieds & demi de large & autant de profondeur. Ces cages peuvent être comparées à celles qu'on fait pour transporter des bêtes féroces. Aux quatre angles du dedans de la cage sont atachés des apâts qui attirent le belouga par leur odeur. Il y entre avec empressement par une ouverture qui a environ trois pieds & demi de diametre. Quand une fois les deux tiers de la longueur de son corps y sont entrés, il ne peut plus en sortir, parce qu'il n'a pas la liberté de s'y retourner, & que ses nageoires & sa queue s'embarassent dans les bâreaux de la cage. Cependant il fait beaucoup de bruit en se débatant. Aussi-tôt les pêcheurs hissent la cage, assoment le poisson, & le tirent par un des côtés de la cage qui s'ouvre comme une porte.

Pêche *aux nasses qui se fait en différens endroits*.

Il y a peu d'endroits à portée des étangs, des rivieres ou de la mer, dans lesquels on ne fasse quelques *pêches* avec les nasses.

À Gênes, on en fabrique de jonc, qu'on nomme *bertavelles*. On met du fromage en dedans pour apâts, & on en tend beaucoup à l'embouchure des rivieres.

En Chypre, on fait de petites nasses assez semblables aux bouraques, qui servent à prendre de petits poissons.

À Gibraltar, les nasses qu'on nomme *nassettes* sont faites d'un jonc qui croît dans les marais. On y met pour apât quelque morceau de poisson. On les leste de pierres, & on les calle jusqu'à trente ou quarante brasses de profondeur. On y prend des crustacées ou d'autres petits poissons.

À Marvella, sur la côte de Grenade, outre les nasses ovales, on en fait en forme de dôme, assez semblables aux bouraques, qui ont environ deux pieds de haut sur un pied & demi de diametre. On les leste & on les calle avec une corde de spart jusqu'à quarante brasses. On les y laisse la nuit, & on les releve le matin : on ne met en dedans aucun apât.

On atache quelquefois au bout des verveux & des guideaux de petites nasses pour recevoir le poisson.

Nous croyons devoir placer les bourdigues à

la suite des nasses, parce qu'effectivement ce sont des nasses d'une grandeur immense, puisqu'il y en a de cinquante à soixante toises de longueur.

On ne voit point aux environs d'Agde, ni à la Ciotat, ni à Marseille; mais il y en a à Cette en Languedoc, ainsi qu'au Martigue en Provence, où sont de grands étangs remplis d'eau salée qui communiquent avec la mer par des canaux. Or, dans des saisons de l'année, le poisson s'empresse de passer de la mer dans les étangs, pour y jeter son frai; & quand les fraîcheurs commencent à se faire sentir, ces mêmes poissons sortent des étangs pour gâgner la mer & la grande eau. On ne s'oppose point au passage des poissons de la mer dans les étangs; & c'est avec grande raison, puisque le poisson entre dans les étangs pour frayer & multiplier son espece. D'ailleurs on sait que le poisson est de mauvaise qualité dans la saison du frai. Mais quand les poissons veulent retourner à la mer, on fait avec des cannes des nasses qui occupent toute largeur du canal, dans lequel on forme encore avec des cannes de grands goulets, qui arrêtent le poisson à son retour à la mer. Voilà une idée générale des bourdigues.

Les étangs qui se trouvent au bord de la Méditerranée, sont quelquefois séparés de la mer par une digue naturele, qui a peu de largeur, & à laquelle on ajoute quelquefois des ouvrages pour la fortifier, ou pour la rendre plus réguliere. Ces digues sont traversées par une coupure qu'on nomme *grau*. Cette communication est trop courte & trop étroite pour qu'on puisse établir en dedans une vraie bourdigue. Cependant on en profite pour prendre le poisson qui cherche à passer de l'étang à la mer. Pour cela on fait devant le grau & du côté de l'étang une enceinte qu'on coupe en différens endroits pour y placer de petits goulets de bourdigues.

Les parties qui forment l'enceinte de la maniguyere, sont faites avec des fagots de tamarisc, retenus par des pieux & des perches. On ne laisse de vide à ces palissades que ce qu'il faut pour y former les petites bourdigues. Les poissons qui veulent sortir de l'étang pour retourner à la mer, côtoient les palissades, puis s'engagent dans les petites bourdigues, qui les arrêtent & les empêchent de pénétrer dans la maniguyere.

On établit ces maniguyeres dans les parties des étangs où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau. On ne ménage point d'ouverture aux palissades dans la route ou le viage que pratiquent les bateaux plats qui naviguent dans les étangs: comme les branches du tamarisc sont pliantes, & qu'elles ne rompent point, les bateaux passent par-dessus, à des endroits où l'on a soin de tenir les fascines presque à fleur d'eau: quand le bateau est passé, les branches se relevent par leur ressort; sans que la maniguyere en soit endomagée.

Il y a des maniguyeres où on ménage à quelqu'endroit de la palissade une ouverture qu'on ferme de même avec une corde & un filet. D'autres maniguyeres sont uniquement destinées à prendre des anguilles. Mais en général les poissons qu'on prend dans les bourdigues & les maniguyeres sont des dorades, des loups, & surtout des muges, dont les œufs servent à faire la boutargue. Quand on se propose de prendre des anguilles & des sardines, on resserre les clayonages.

Des crousilles.

L'espece de pêcherie, qu'on nomme en Languedoc *crousille*, est une enceinte qui peut avoir cinquante ou cinquante-cinq brasses d'étendue. Elle est faite avec de grôs pieux, sur lesquels on tend des filets qu'on nomme *paradieres*. On forme une espece de labyrinthe aux coins; & au fond on ajuste des guideaux ou verveux, qu'on nomme *couves* ou *louves*. Les mailles de ces manches de filets sont très-ferrées, & celles des paradieres ont quatorze ou quinze lignes d'ouverture en carré.

La hauteur des paradieres est d'environ cinq pieds. On tend ces pêcheries au bord des étangs salés.

On y prend des loups, des muges, des plies, & principalement des anguilles. On doit les détendre dans le même temps qu'on dépique ou déclôt les bourdigues, pour laisser aux poissons la liberté de remonter dans les étangs.

Des ravoirs ou des rets entre l'eau.

Les ravoirs sont de petites pêcheries qu'on établit aux embouchures des rivieres, sur les écorces des bancs, & à la chute des marées; en un mot, dans les endroits où il se forme des courans ou ravins, qu'on nomme sur quelques côtes, ravoirs, ainsi que les filets qu'on y tend.

Pour former ces pêcheries nommées ravoirs, on plante sur le fond, des piquets qui l'excedent d'environ trois pieds. Ces piquets sont rangés en ligne droite, en forme de palissade; on les dirige toujours de façon qu'ils soient perpendiculaires au courant, ou paralleles à la laisse de basse-mer. Assez souvent on en forme plusieurs rangées paralleles, qu'on place à une petite distance les unes des autres, pour que le second filet puisse arrêter le poisson qui aura échapé au premier, & qu'il en soit de même du troisieme, à l'égard du second.

Lorsque les pêcheurs plantent leurs piquets sur des sâbles mouvans, ils en garnissent le bas avec des torches de paille ou d'herbes seches; ce qui contribue à les mieux affermir.

Les filets qui garnissent les pêcheries sont de simples nappes, dont les mailles ont assez souvent deux pouces d'ouverture. On en arrête la bordure de la tête par un tour mort, à l'extrémité d'en-haut de tous les piquets; & on n'arrête le pied du filet qu'au premier, & au dernier piquets de chaque file: mais pour former au bas, & dans toute la longueur du filet, des especes de bourses qui retienent le poisson, on retrousse le pied du filet du côté d'amont, ou de l'endroit d'où vient le courant: observant qu'il s'en faille quelques pouces que le filet ne porte sur le terrain.

Cette précaution est nécessaire pour que les herbes & autres immondices que le courant entraîne passent sous le filet. Si ces substances étoient retenues par le filet, elles arrêteroient le cours de l'eau; & les piquets ne pouvant résister à cet éfort, ils seroient arrachés, & le filet déchiré.

Si l'on a pris une juste idée de la disposition de ce filet, on conçoit que quand la marée monte, le courant éleve le filet presqu'à la surface de l'eau, & il ne se prend aucun poisson. Mais quand la marée se retire, le filet s'apuie contre les piquets; l'eau en s'entonant dans la portion du filet qui est retroussée, ouvre les bourses destinées à la recevoir, & elles arrêtent le poisson qui suit le cours de l'eau. Ainsi plusieurs poissons s'emmaillent, pendant que d'autres s'engagent dans les bourses.

Si-tôt que l'eau est assez retirée pour qu'on aperçoive le haut des piquets, & avant que les pêcheurs puissent aller prendre le poisson, ils vont avec des botines relever le bas du filet, qu'ils acrochent d'espace en espace à la tête des piquets; & ils ne retirent le poisson que quand le filet est entiérement hors de l'eau.

En repliant ainsi le filet, les pêcheurs prévienent que quelque poisson ne se démaille, & qu'il n'en sorte des bourses qu'on a formées au bas du filet; enfin on évite que les crustacées voraces n'aillent endomager le poisson qui est arrêté par le filet.

On fait cette pêche durant toute l'année: on ne l'interrompt que dans les temps de gelée, & lorsque les rivieres charient des glaçons.

Quelquefois on joint bout à bout un assez grand nombre de pieces de filets, pour traverser toute une riviere ou l'ouverture d'une baie; alors il faut que les piquets tienent bon, & que les filets soient assez forts pour résister. On tient aussi les mailles plus grandes, afin que l'eau les traverse plus aisément.

Il y a des pêcheurs qui, au lieu de rets simples, tendent des tramaux sur leurs piquets. C'est ce qu'on nomme des *ravoirs tramaillés*.

On tend ces tramaux comme les rets simples, ne les arrêtant aux piquets que par la tête: mais le bas n'est pas retroussé; il porte contre le terrain, sans y être arrêté. C'est pourquoi à la marée montante, il se releve presqu'à fleur d'eau.

Lors du reflux, le filet se rabat contre les piquets, & les poissons qui ont monté avec le flot s'emmaillent au jusant. Quoique la propriété des tramaux soit de prendre les poissons, de quelque côté qu'ils donnent dans le filet, il ne se prend guere de poisson dans ceux-ci à la marée montante. Mais à la marée descendante, on y trouve emmaillés de toute sorte de poissons, & de toutes grôsseurs.

On tend des ravoirs tramaillés sur les vases du Mont Saint Michel. Les pêcheurs vont tendre ces filets, & prendre leur poisson avec de petits bateaux plats, carrés par-derriere, qui glissent sur la vase, & qu'on nomme acons: ils se servent aussi de ces acons pour aller batre l'eau avec des perches lorsque la marée se retire; afin d'engager le poisson à donner dans le filet.

Les pêcheurs du Poitou & des Sâbles d'Olonne pratiquent aussi cette *pêche* sur les vases de la côte. Leurs piquets ou palots ont 5 à 6 pieds de longueur, ils les enfoncent de deux pieds & demi ou 3 pieds dans la vase. Leurs tramaux ont environ une brasse de chute: mais il n'y en a de tendu sur les piquets qu'environ un pied & demi ou deux pieds; ce qui leur donne lieu de faire une vaste poche.

La grandeur des mailles varie suivant les côtes. Quelquefois les mailles des hamaux ont 7 ou 8 pouces en carré; & celles de la flue, 27 lignes.

Cette *pêche* se fait depuis la Saint Michel jusqu'à la fin de l'année. Les pêcheurs vont à chaque marée prendre leur poisson; & toutes les semaines, ils raportent à terre leurs filets, pour les laver, les faire sécher, & les tanner.

Les filets qu'on nomme *foles*, sont des rets simples, à larges mailles, qui de quelque façon qu'on les tende, doivent faire un grand sac &

differens replis, où s'embarassent les grôs poissons.

Les filets nommés *demi-soles* different des soles, uniquement en ce que leurs mailles sont moins grandes; ce qui fait qu'on ne prend avec les soles que des raies, des tires, des turbots & d'autres grôs poissons, au lieu qu'avec les demi-soles, outre ce poisson, on en prend de plusieurs autres especes, pourvu qu'ils soient d'une certaine grôsseur.

Comme la dénomination de *soles*, vient en partie de ce que les filets qu'on nomme ainsi, doivent par leur essence faire des plis & poches dans lesquelles s'envelope le poisson, on a quelquefois nommé *soles tramaillées*, les ravoirs tramaillés, parce que, comme nous l'avons dit, on les tend de façon qu'ils fassent un grand sac, ou comme disent les pêcheurs une *solée*. Ces soles tramaillées, ou non, se tendent de la même maniere: & le seul avantage que procure les tramaillées, c'est qu'on y prend encore plus qu'avec les demi-soles des poissons de différentes especes.

Les soles sont établies en droite ligne, un bout à terre & l'autre à la mer, pour que les raies & les autres poissons plats qui vont en troupe suivant la côte, se prenent de flot & de jusant.

Les piquets ne sont élevés au dessus du terrain que de deux ou trois pieds au plus, parce que les poissons plats ne s'éloignent guere du fond; & ces piquets sont à deux ou trois brasses les uns des autres. La tête du filet est arrêtée au haut des piquets par un simple tour croisé. Les pêcheurs les tendent le plus ferme qu'il leur est possible. Les soles & les demi soles ont environ deux brasses de chute; & le pied est arrêté aux piquets à un demi-pied du terrain: ainsi le filet fait un grand sac, qui se replie en dehors ou en dedans, suivant le cours de la marée.

Les mailles des soles ont au moins 5 pouces d'ouverture en carré.

Le temps le plus favorable pour faire la *pêche* avec les soles montées en ravoir, est durant le printemps & l'autone, parce qu'alors les raies bordent la côte par troupes; & elle seroit infructueuse pendant les chaleurs, à cause de la quantité de bourbes, d'orties de mer & de crustacées, qui, fréquentant la côte durant l'été, en chassent presque tous les poissons. Cette *pêche* seroit également désavantageuse en hiver, parce que les poissons gâgnent alors la grande eau, pour chercher une température plus douce.

Les soles flotées sont une très-grande *pêche*, dont nous parlerons amplement dans la suite.

Les demi-soles ne different des soles, dont nous venons de parler, que par la grandeur des mailles, qui n'ont que trois ou quatre pouces d'ouverture en carré. On tend les demi-soles comme les ravoirs, dans les endroits où la marée tombant avec rapidité entraîne avec elle les poissons plats, qui se laissant aller au cours de l'eau, donnent dans les poches que forment ce filet.

On pratique assez fréquemment cette *pêche* sur les bancs de sâble mouvans, qui se trouvent en divers endroits des côtes de Flandre, de Picardie & de Normandie. En ce cas, on entoure le pied des piquets avec de la paille. Si le terrain a plus de fermeté, on y établit les filets plus solidement en enfonçant les piquets à la profondeur de quinze à 18 pouces, préparant même le trou avec une cheville de fer: & alors on craint moins que les filets ne soient entraînés par la lame.

On prend avec les demi-soles, outre les raies & les turbots, des soles, des plies, des carrelets, &c., mais rarement des poissons ronds.

Le filet qu'on nomme *petit rieux*, ou *cibandiere*, sur quelques côtes, differe très-peu des demi-soles; puisque c'est un filet simple dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en carré: il a quatre pieds de chute; & on le tend sur des piquets, pour prendre des soles, de grôs flets, &c.

Le grand rieux, qui ressemble à la sole, se tend quelquefois sur piquets: mais communément on n'y emploie point de piquets.

Des hauts palis.

Cette façon de pêcher differe de celles dont nous venons de parler, principalement par la nature du filet, & parce qu'on le tend sur des perches plus longues.

Comme on se propose d'y prendre des harengs & des maquereaux, dans la saison où ces poissons se portent à la côte, on emploie des filets dont la grandeur des mailles soit proportionée à la grôsseur des poissons qu'on veut qui s'y emmaillent. C'est pourquoi ces filets sont les mêmes que ceux qu'on emploie pour prendre les harengs ou les maquereaux, en pleine mer, à cela près qu'on les tend sur piquets.

On les nomme, suivant les différentes côtes, *manets*, *marsoiques*, *harangyeres*, *harangades*; & sur les côtes de Picardie, *rets à roblots*, parce que les petits maquereaux ou les sansonets des côtes de Normandie s'y nomment *roblots*. Ces

différens noms, & plusieurs autres qu'on donne à la même façon de pêcher, suivant la langue qui est en usage sur les différentes côtes, désignent des filets tendus sur des perches, & dont les mailles doivent être d'une grandeur proportionée à la grôsseur des poissons qui doivent s'y emmailler. Comme les perches s'élevent de huit, 10, ou 12 pieds au dessus de la surface du terrain, nous les appélerons *hauts-palis*.

Ces perches sont plantées à deux brasses les unes des autres, sur les sâbles, entre les roches, &c.; & les files de piquets sont toujours en droite ligne, un bout à terre, & l'autre à la mer, pour croiser la marée. C'est pourquoi on change un peu cette direction, suivant celle que l'eau prend au jusant, afin d'arrêter les poissons de passage lorsqu'ils donnent à la côte.

Chaque piece de filet a huit ou dix brasses de longueur, sur deux ou trois brasses de chute: car la hauteur de ces filets varie beaucoup suivant l'intention des pêcheurs. À l'égard de la longueur des tessures, elle est arbitraire.

On ne peut pas régler précisément la grandeur des mailles de ces filets, parce que les pêcheurs sont obligés de les proportioner à la grôsseur la plus commune des poissons qu'ils se proposent de prendre. Un filet pour les grôs maquereaux ne prendroit point de sansonets; & réciproquement. Mais on doit exiger que le pied des filets soit éloigné du sâble, au moins de trois pouces: les pêcheurs, pour ménager leurs filets, devroient même en tenir le bas à un pied dessus du terrain. Mais afin d'arrêter des poissons plats, ils sont souvent tentés de les ensâbler.

Il est permis aux pêcheurs de tendre ces filets pendant les mois d'octobre, novembre & décembre, pour prendre des harengs concurremment avec les pêcheurs parquiers; atendu que la *pêche* du hareng est permise dans cette saison. Mais les pêcheurs sont tentés de la continuer dans les mois de janvier, février, mars & avril, à cause de la grande quantité de hareng-guais, qui se portent à la côte, & du débit qu'ils ont de leur poisson. Ce sont sur-tout les pêcheurs de basse Normandie qui insistent sur la prolongation de cette *pêche*, parce qu'on prétend qu'ils ne voient ces harengs à leur côte qu'au commencement de janvier. Ce n'est probablement pas dans la vue de prévenir la destruction du hareng, qu'on a défendu d'en faire la *pêche* après le mois de décembre. Ce n'est pas non plus pour favoiser la multiplication des poissons de toutes especes, puisqu'on ne prend dans ces filets que des harengs, de petits maquereaux, des merlans, des carangues, & jamais de poissons plats ni de menuise, quand le pied du filet ne porte point sur le terrain. Mais on a prétendu que, passé le mois de décembre, le hareng n'étoit plus de bonne qualité. Il paroît que c'est un prétexte, & que cette défense a été faite pour favoriser le commerce du hareng salé. Si cela est, on interdit la vente du poisson frais, pour favoriser *celle* d'un poisson salé, que nous sommes fréquemment obligés d'acheter de l'étranger. Quoi qu'il en *soit*, le besoin que les pêcheurs-cordiers ont de harengs pour amorcer leurs haims, a fait tolérer la *pêche* du hareng jusqu'au mois de mai; faisant néanmoins défense aux pêcheurs de les vendre aux mareyeurs; & à ceux-ci d'en exposer dans les marchés. Pour contraindre même les pêcheurs de vendre leurs harengs aux cordiers, il leur est ordoné de mutiler les harengs dans les bateaux, en leur coupant la tête & la queue.

Des rets traversans, & sur piquets.

Cette dénomination semble indiquer la même chose que les ravoirs, puisque ces différens filets se tendent par le travers d'une baie ou d'une riviere. Mais en quelques endroits particuliérement dans l'amirauté de Nantes, on donne à ce qu'ils appelent *rets traversans*, une disposition toute différente des ravoirs & des autres pêcheries dont nous avons parlé.

Il est vrai que quand les rets traversans sont tendus, ils paroissent peu différens des filets qu'on appele sur les côtes de Picardie & de Normandie, *étentes*, *étalles*, *palis*, *revoirs*, &c. Mais ils en different essentiélement en ce que les filets dont nous avons traité jusqu'ici se tendent à la laisse de la basse-mer: ainsi se trouvant tendus lorsque la mer monte, ils s'opposent à ce que le poisson se porte à la côte jusqu'à ce que l'eau se soit assez élevée pour franchir le filet; & au retour de la marée, les poissons ronds peuvent passer au dessus du filet, tant que l'eau ne s'est pas assez retirée pour en découvrir le haut.

Dans la *pêche* dont il est ici question, le filet est abaissé jusqu'à ce que la mer soit pleine: ainsi le poisson a une entiere liberté de se porter à la côte. Au coup de la pleine mer, on leve & l'on tend le filet: & comme il a suffisament de chute, il peut arrêter les poissons ronds qui revienent avec la marée pour regagner la pleine mer.

La premiere, qui se pratique dans l'amirauté de Nantes, s'y nomme *rets traversans*. L'autre, usitée sur les côtes de Guienne, y est nommée *pallet*.

Les pêcheurs nantois vienent de basse-mer, planter leurs piquets, qui ont 8, 10, ou 12 pieds de haut, suivant l'élévation que prend la marée, à l'endroit où ils s'établissent.

Les perches étant piquées où elles doivent être, on

on atache au bas la corde qui borde le pied du filet, & une autre corde à la bordure du haut du filet, vis-à-vis de chaque perche. On amarre l'autre bout de ces mêmes cordes au haut des perches; & on plie le filet sur le sâble, tout du long de la file de pieux; on le charge même d'un peu de sâble, pour qu'il ne se releve pas à la marée montante. Les filets restent ainsi pliés jusqu'à la pleine mer. Mais aussi-tôt que le jusant se fait sentir, & avant que les poissons qui ont monté à la côte s'en retournent, les pêcheurs vont avec des bateaux, haler sur les cordes qu'on a atachées au haut des piquets, pour relever le haut du filet, & l'étendre.

Quand on tend ces rets traversans dans un ravin qui a peu de largeur, on met quelques flotes de liége sur la corde qui borde la tête du filet; & on ajuste au haut des deux perches des extrémités des poulies dans lesquelles passe une manœuvre sur laquelle on peut haler de terre : ce qui suffit pour tendre le filet, qui, dans ce cas, a peu de longueur. Mais communément on est obligé de se servir de bateaux pour tendre ces sortes de rets.

On pratique cette derniere *pêche* dans le Morbihan, amirauté de Vannes.

On est obligé de proportioner la grandeur des mailles à la grôsseur des poissons qu'on se propose de prendre, afin que les harengs, les maquereaux, &c. puissent s'emmailler. C'est pourquoi on en fait de différentes grandeurs, depuis 12 jusqu'à 18 lignes. On atend la basse-mer pour aller démailler, & prendre les poissons qui ont été arrêtés par le filet.

Les pêcheurs gascons de la Tête-de-Buch se mettent un certain nombre en société pour faire la *pêche* qu'ils nomment du *pallet*. Ils choisissent pour leur armateur un marchand poissonier, qui fournit les petites pinasses & les filets nécessaires pour cette *pêche*. Tout le poisson que l'on prend se remet à l'armateur, qui en fait la vente : & lorsqu'il arrête ses comptes avec les pêcheurs, il retient le tiers du produit pour ses avances. Le reste se partage également entre tous les pêcheurs excepté une part qu'on donne encore à l'armateur pour les soins que la vente lui occasione.

Cette *pêche* se fait depuis Pâque, jusqu'à la Toussaints.

Les dispositions sont à peu près semblables à celles de la *pêche* des Nantois.

La cibaudiere, qu'on nomme en quelques endroits *mulier* ou *mulotier*, est une étente sur piquets tendue comme les ravoirs, & qui ne differe des hauts-palis que par la grandeur des mailles qui doivent arrêter des mulets. On tend ces filets sur les écorces des bancs & par le travers d'un courant, comme les ravoirs : mais, au lieu d'être tendus en droite ligne, on leur donne une forme un peu demi-circulaire.

Si en quelques endroits on appele ces cibaudieres des *muliers* ou *muloniers*, c'est parce que l'on prend avec ces filets beaucoup de mulets.

L'ouverture des mailles de ces filets est de 17 à 18 lignes en carré, ou plutôt de telle grandeur que les mulets s'y emmaillent. Pour arrêter les poissons plats, les pêcheurs ont coutume d'ensâbler le pied de ces filets, prétendant qu'à cause de la grandeur des mailles, le frai & la menuise ne sont point arrêtés.

On tend souvent des muliers sans piquets, les ayant flotés & pierrés.

Des manets.

On nomme en général *manets* toutes sortes de filets dont les mailles doivent être calibrées ou avoir une grandeur précise relativement à chaque espece de poisson qu'on veut prendre.

Les manets qu'on tend entre les roches se nomment pour cette raison *rets à roc* ou *rets entre roches*.

Ces pieces de filets sont ordinairement de 40 à 50 brasses. Leur chute, ainsi, que la longueur de la tessure, varie suivant la situation du lieu où on les tend, & la profondeur de l'eau. Les grôs poissons se prenent dans les grandes mailles, au travers desquelles passent les petits : & si les mailles sont serrées, il n'y a que les petits poissons qui s'y engagent.

Pour la *pêche* dont il s'agit ici, les pêcheurs choisissent une petite anse terminée par des roches; auxquelles ils amarrent la corde qui borde la tête de leur filet, après l'avoir ajusté sur le terrain. Communément les pêcheurs font décrire à ces filets une courbe, dont la convexité est du côté de la mer.

Quand l'endroit où les pêcheurs s'établissent asseche de basse-mer, ils tendent leur filet à pied; & vont prendre le poisson après que la mer est retirée.

Le rets est ordinairement atache par la corde flotée de la tête, à des manœuvres qui passent dans des poulies qu'on a frapées au haut de quelque rocher escarpé. La tête du filet est garnie de flotes; & il y a au pied fort peu de lest. Comme ces filets sont destinés à prendre des mu-

lets & des bars, leurs mailles ont environ deux pouces d'ouverture en carré. Si on se proposoit de prendre des harengs lorsqu'ils se portent en abondance à la côte, il faudroit que les mailles fussent étroites.

Les deux manœuvres, qui sont atachées à la corde flotée du filet, étant passées dans les poulies qu'on a amarrées au haut des rochers escarpés, on plie, de mer basse, le filet sur le terrain, où il est chargé d'un peu de sâble. Au tiers du flot, les pêcheurs halent sur les cordes qui passent dans les poulies; & ils élevant le filet, qui demeure en cet état, jusqu'à ce que la mer soit retirée. Alors ils laissent retomber le filet, & prenent les poissons qui se sont emmaillés. On doit supposer un homme à chaque bout du filet.

On tend aussi quelquefois des manets dans des anses ou entre les bancs; & alors on les nomme *rets à banc*, ou *ansieres*. Les pêcheurs en ensâblent le pied; & la tête est garnie de liége & de bandingues.

Quand la marée commence à recouvrir les filets, les pêcheurs vont à l'eau, & saisissent la tête de leur filet, ils la soulevent afin de la débarasser s'il y avoit quelque chose qui s'opposât à l'éfort que font les liéges, pour faire prendre au filet une situation verticale. Il est sensible qu'on ne peut y prendre de poisson qu'une fois à chaque marée. Outre les poissons ronds, qui s'emmaillent, le pied du filet qui est ensâblé, arrête les poissons plats.

La plus considérable *pêche* qu'on fasse au Cap de Gascogne, est celui du peugue. Elle se fait en pleine mer, depuis le commencement de novembre jusqu'au mois de mars, par 10 à 22 chaloupes, dans chacune desquelles il y a 12 hommes d'équipage. Ils vont au large chercher depuis 10 jusqu'à 40 brasses d'eau. Étant arivés à l'endroit qu'ils jugent convenable, suivant les vents qui regnent, ils mouillent une ancre, & jetent à la mer leurs filets; qui y demeurent le reste du jour & la nuit suivante, pour être relevés le lendemain matin. Les pêcheurs se tienent sur leurs filets. Mais, après avoir relevé, ils retournent dans le bassin d'Arcançon joindre de vieux pêcheurs qui les atendent dans des pinasses ou des tilloles, pour recevoir leur poisson. Ensuite ils font sécher leurs filets; & les ayant repris dans leurs chaloupes, ils retournent en mer.

Quand la *pêche* est abondante, on releve quelquefois presqu'aussi-tôt que l'on a fini de tendre. En général, les pêcheurs relevent leurs filets au commencement de la marée montante, en prenant d'abord le bout qui est au large.

Comme ces filets sont du genre des manets, il faut en avoir de plusieurs sortes, suivant les différentes especes de poissons. Par exemple, dans les mois de novembre & décembre, saison où l'on pêche à cette côte principalement des marsouins, des tires, & d'autres rayes, ils se servent des filets qu'ils nomment *leugeons*, *petuts*, & *filets de trois fils*. Mais ceux dont ils font usage en janvier, février & mars, sont les *estoueyres* & les *bigeareyres*, pour prendre des soles, rougets, turbots, & autres bons poissons qui donnent à la côte pendant cette saison.

Les mailles du leugeon, sont de 18 lignes en carré. Le filet a 20 brasses de longueur, & 3 pieds de chute.

Ceux qu'on nomme *petuts*, & *filets de trois fils*, ont leurs mailles de 24 à 26 lignes d'ouverture en carré. Les pieces sont longues de 30 brasses, sur environ 4 pieds ou 4 pieds & demi de chute. Mais celui dit de 3 *fils*, est effectivement fait avec 3 fils fins, retors l'un sur l'autre.

Le filet dit *bigeareyre*, a ses mailles de deux pouces d'ouverture en carré. Les pieces de ce filet ont 40 brasses de longueur, sur 6 pieds de chute.

Enfin les mailles du filet appelé *estoueyre*, ont 18 lignes d'ouverture. La longueur de ce filet est de 40 brasses, & sa chute de 4 pieds & demi.

Tous ces filets sont d'un fil très-fin, retors dans la plupart.

La ralingue du bas est chargée de 10 à 14 livres de plomb, distribuées en bagues qui pesent une once, & la ralingue de la tête porte 4 douzaines de flotes, pesant ensemble environ 4 livres.

Pour faire une tessure, on réunit jusqu'à 40 pieces de filets. On les cale en droite ligne, de sorte que le pied du filet repose sur le fond. À chaque extrémité est une pierre du poids d'environ 60 livres: & dans la longueur, à des distances égales, on en met deux autres de même poids. Chaque piece de filet est outre cela chargée d'une petite pierre, qui peut peser 4 livres.

On amarre à chaque grosse pierre, un orin qui porte une bouée de liége, de figure conique, ayant deux pieds de hauteur, sur un pied & demi de diametre à sa base, & que les pêcheurs nomment *bigeyre*.

Les poissons qui donnent dans le filet, s'emmaillent & se prenent par la tête & les nageoires.

Des manets tendus en forme d'enceinte.

oique la *pêche* dont il s'agit en cet endroit, ble beaucoup à quelques autres qu'on fait s filets nommés *faines*, nous avons cru n parler ici, attendu que le filet doit mailles calibrées de grandeur propor-spece de poisson que l'on pêche.

t ordinairement une brasse ou une ie de chute. Si l'on se propose de ulets ou des bars, les mailles ont s en carré. Il est floté à la tête: net au pied que fort peu de lest. De , on fait en sorte qu'il ne porte pas sur le ond; l'intention étant de ne prendre que les poissons ronds, qui s'emmaillent. Vu que les mulets, les colins, les bars, & d'autres poissons qui vont de compagnie, se rassemblent volontiers dans les eaux dormantes & tranquilles; comme il s'en trouve assez fréquemment à l'entrée des rivieres qui se rendent à la mer par de larges embouchures; c'est à ces endroits qu'on tend les filets dont il s'agit. Lors donc que les pêcheurs ont aperçu dans l'eau des tourbillons de poissons, ce qu'ils connoissent aisément à la couleur de l'eau; après avoir amarré le bout du filet, à un rocher, à une ancre, ou à une cabliere, étant avec leur filet dans le bateau, ils jetent le filet autour des places où les poissons nagent près de la superficie; & ils en enveloppent le plus qu'ils peuvent, en décrivant une ligne circulaire. Les poissons ainsi renfermés s'épouvantent, donnent dans le filet, & s'emmaillent en grande quantité.

On nomme ce filet *mulier*, dans l'amirauté de Coutances, *cibaudiere flotée*, dans celle de Saint Valeri: & on lui donne d'autres noms ailleurs.

Des mêmes filets tendus en pleine-eau, & tenus sédentaires.

Il y a des pêcheurs qui, au lieu de faire l'enceinte dont nous venons de parler, se contentent de tendre un manet par le travers de la route que tienent les poissons; & ayant amarré un bout de leur filet à une ancre ou à une grosse cabliere, ils conservent l'autre bout dans leur bateau, qu'ils tienent fixe avec un grapin.

Les poissons donnent dans le filet, en suivant leur route, une partie s'y emmaille, d'autres côtoient le filet, & ne se prenent point. C'est pourquoi le filet tendu en enceinte est plus avantageux. Cependant si on veut pratiquer cette façon de pêcher, qui peut quelquefois avoir des avantages qui lui sont propres, il faut savoir établir les filets à différentes profondeurs dans l'eau.

Des manets flotans & dérivans.

Quand les matelots sont rendus au lieu de la *pêche*, ils amenent leur voiles, leur vergue, & souvent leur mât, ne conservant qu'un mâtreau à l'avant, qui porte une petite voile, quand on en a besoin.

Tout étant ainsi disposé, ils jetent leur filet à l'eau; & à fur & à mesure, ils atachent sur la ralingue les manœuvres qui portent les grosses bouées ou les barils dont nous avons parlé. Les pêcheurs conservent dans leur bateau, un halin répondant au filet, qui se placent verticalement dans l'eau, à une plus grande ou une moindre profondeur, suivant qu'on a établi les flotes plus ou moins près de la ralingue qui borde le haut du filet.

Le filet, ainsi que le bateau, flotent & dérivent au gré des courants. Quand le filet a resté à la mer 6, 8 heures, ou au plus 12 heures, suivant la longueur des nuits, on le releve. Pour cela, on tire à bord le halin, & ensuite le filet. A mesure qu'il se présente des bouées ou des barils, on les détache.

On conçoit que par cette façon de pêcher, on ne prend que des poissons qui s'emmaillent. D'où il suit qu'il faut que les mailles ne soient ni trop grandes ni trop petites; mais d'une ouverture proportionée à la grosseur du poisson qu'on se propose de prendre.

De la pêche *dite* drouillete, drainete, drivonete, *& plus exactement, peut être*, dérivete.

On prend à cette *pêche* des orphis, des harengs, des sardines, des sansonets, & plusieurs autres poissons ronds, jamais de plats.

Le filet est un manet formé d'un fil très-délié, & point retors.

La *pêche* des orphis, qu'on fait avec ce filet, dure depuis le mois de mars jusqu'à la fin de mai. Les pêcheurs s'éloignent très-peu de la côte, & s'établissent sur trois à quatre brasses d'eau. On pêche de flot & de jusant; mais toujours la nuit. Quand les orphis se sont maillés par la tête, ces poissons se débatent & s'agitent tellement, qu'ils s'embarassent dans le filet, au point que les pêcheurs ont souvent bien de la peine à les en retirer.

Immédiatement après cette *pêche*, on fait celle du maquereau, qui commence dans le mois de mai, & se continue jusqu'à la fin de juillet. Ce poisson, ainsi que le hareng, s'emmaille; mais

il ne s'embarasse pas dans le filet, comme les orphis.

On choisit de même le temps convenable pour la *pêche* des autres poissons. Les bateaux pour cette *pêche*, ne sont armés que de quatre hommes, & le filet, qui n'a que quatre à cinq pieds de chute, est appareillé de façon qu'il se tiene à la surface de l'eau. Les pieces sont de quarante brasses de longueur, & la tessure a quelquefois plus de trois cents brasses.

Les pêcheurs rentrent à toutes les marées.

Il ne faut pas confondre avec cette *pêche*, celle qu'on nomme *dotillete* sur la côte de haute Normandie, près d'Isigny. Ces filets ont six pieds de chute. L'ouverture des mailles est d'un pouce & demi en carré. Huit hommes, dans une grande plate, vont à la voile établir leur *pêche* à 6 ou 7 lieues au large: & ils prenent de toutes les especes de poissons qui sont de grôsseur à s'emmailler.

Nous allons raporter l'usage qu'on fait des manets, pour prendre des sardines dans l'Océan.

Pêche *de la sardine avec les manets*.

La *pêche* des sardines commence en ces quartiers au mois de mai, & elle se continue jusqu'à la fin de septembre. Alors la sardine quite ces parages, & se porte vers Concarneau, où l'on en pêche beaucoup à la fin de l'autone.

Au commencement de la saison des sardines, ce poisson est fort petit. Il augmente successivement de grôsseur, & pour qu'il s'emmaille, on change de filets dont les mailles sont de plus en plus grandes: il y en a de six moules différens.

Celui qui a les mailles les plus serrées, & qui sert à l'arivée des sardines, est nommé parmi les pêcheurs, *carabine*, ou plus exactement, du *premier moule*. Il a les mailles de six lignes en carré. Le filet du *second moule* a ses mailles de sept lignes. Celles du *troisieme moule* sont de huit lignes. Le filet du *quatrieme moule* a les siennes de huit lignes & demie. Au *cinquieme moule*, les mailles ont neuf lignes d'ouverture. Enfin celles du *sixieme moule* sont de neuf lignes & demie ou dix lignes.

Une piece de ce filet à simple nappe, qui est plombé & floté, porte quinze brasses de longueur sur cinq de chute. On le met à l'eau par l'arriere de la chaloupe, en sorte que le bout qu'on jete le dernier n'est éloigné de la chaloupe que d'une ou deux brasses; étant retenu à bord par un bout de funin qu'on amarre à un tolet.

Au moyen de deux avirons on tient la chaloupe debout au vent, & elle suit la direction du courant ou de la marée. Le maître étant sur l'arriere, jete en mer le plus loin qu'il peut, la rogue ou rave, mais en petite quantité. Si le maître aperçoit des sardines à stribord du filet, il jete la rogue à bâbord; & de même, si la sardine se montre à bâbord, il jete la rogue à stribord. Le poisson courant alors vers l'apât, il se maille par la tête.

Quand les liéges s'enfoncent dans l'eau, on juge qu'il y a beaucoup de sardines maillées, & l'on tire le filet à bord. Après avoir démaillé les poissons, on remet aussi-tôt le filet à l'eau. Il arive quelquefois qu'un banc de sardines, donnant dans le filet, fasse caler les liéges, sans pour cela qu'il y en ait beaucoup de prises: c'est ordinairement quand la grandeur des mailles n'est pas proportionée à la grôsseur des sardines.

Dans l'abondance de ces poissons, les pêcheurs joignent quelquefois les unes au bout des autres, six pieces de filet, & plus; & souvent ils prenent alors jusqu'à quarante milliers de sardines d'un seul coup.

Il y a deux sortes de rogues, celle de *stockfish*, & celle de maquereau. La rogue de maquereau est la plus estimée; mais atendu qu'elle est beaucoup plus chere, les pêcheurs se servent plus communément de celle de stockfish: d'autant que, quand il y a abondance de sardines, une seule chaloupe en consomme près d'une barique dans un jour.

Quelquefois sur la fin de la *pêche*, il se trouve de fort petites sardines mêlées avec les grôsses: elles traversent les mailles sans se prendre, & mangent la rogue: auquel cas les grôsses n'apercevant point d'apât, elles ne donnent point dans le filet; ainsi la *pêche* est infructueuse.

Des sardinals ou sardinaux.

Le filet qu'on nomme, à Marseille, *sardinal*, est fait de fil de chanvre ou de lin retors & très-fin; ses mailles sont communément de dix-huit oudres au pan. Ce filet est composé de dix pieces qu'on nomme *spens* ou *espens*, & qui ont chacune seize brasses & demie de longueur sur six brasses de large. Cinq spens, mis bout à bout, font la longueur du filet, qui est de quatre-vingt-deux brasses. Quand il y a une grande profondeur d'eau, on assemble deux rangs de spens l'un au dessus de l'autre, ce qui fait douze brasses de chute. Toute cette tessure est bordée d'une espece de lisiere de filet fait avec de la ficele, & qui a six mailles de largeur: ces mailles ont environ deux pouces d'ouverture en

carré. La lisiere d'en-haut & celle d'en-bas se nomment *sardon*, & celles des côtés, qui sont faites de même, s'appelent *aussiere*. C'est sur le sardon de la tête que s'atache la corde ou le bruime qui porte les liéges ou nattes. Ces nattes ont quatre pouces & demi en carré, & sont placées à vingt-sept pouces les unes des autres.

Au bruime qui borde le pied du filet, & qui est ataché au sardon d'en-bas, on met des bagues de plomb, du poids d'environ deux onces, & qui sont à neuf pouces les unes des autres. Ces filets, qui forment dans la mer comme une muraille, ne devant point faire bourse, la nappe du sardinal est atachée maille par maille aux sardons & aux aussieres.

On pêche avec le sardinal, ou par fond, ou entre deux eaux. La *pêche* par fond n'est guere d'usage, & le lest de plomb étant suffisant pour faire caler le filet jusqu'au fond de la mer, on peut s'en servir pour cette *pêche* sans y rien changer. Mais quand on veut le soutenir entre deux eaux, on atache de distance en distance, comme de cinq en cinq brasses sur le bruime de la tête, plusieurs lignes qui portent à leur extrémité des liéges, bouées ou signaux, lesquels de concert avec les nattes qui sont à la tête du filet, le soutienent à la profondeur qu'on veut, suivant qu'on tient les lignes plus ou moins longues.

On tend ce filet deux fois par jour: savoir, le soir avant le coucher du soleil, pour le relever au commencement de la nuit, & le matin, avant que le jour paroisse. Dans ce dernier cas, on est obligé de relever dès que le soleil se montre, pour ne point porter d'obstacle aux autres pêcheurs, particuliérement à ceux qui se servent de l'aissaugue.

Au Martigue, où l'on nomme communément ce filet *sardinau*, on en fait les mailles de bien des grandeurs différentes, depuis dix-huit oudres, jusqu'à vingt-sept au pan. La hauteur ou chute, est toujours de quatre cents mailles, quelle que soit leur grandeur. Ainsi il y a des sardinaux qui ont plus de chute que les autres.

On nomme *bande* cinq spens ajoutés les uns au bout des autres, & on joint depuis deux bandes jusqu'à douze, pour faire la longueur d'un sardinau. On donne donc une grande longueur à ces filets, au Martigue. Mais comme on s'en sert dans des endroits où il n'y a qu'une médiocre profondeur d'eau, on ne double point, comme à Marseille, leur hauteur. On conserve un bout du filet amarré au bateau. On le cale toujours en pompe du vent. Lorsque le vent change & devient absolument contraire, on est obligé de quiter le bout du filet qui tenoit au bateau, pour prendre l'autre: & alors les pêcheurs mettent un signal au bout du filet qu'ils abandonent, & vont s'amarrer au bout opposé.

Toutes les trois heures, les pêcheurs du Martigue tirent leur filet dans le bateau pour prendre le poisson. Quand la *pêche* est abondante, ils en tirent seulement la moitié, qu'ils remettent tout de suite à l'eau; & ils se portent à l'autre bout pour retirer le reste.

Le sardinal ne prend guere d'autre poisson que la sardine, le melet, la melete, l'anchois, & quelques autres poissons de même taille. Cependant comme les anchois sont plus longs & plus menus que la sardine, il s'en emmaille peu dans les sardinaux neufs, lorsque les mailles ont cinq lignes d'ouverture. Les mailles diminuant par le service, on prend des anchois dans les vieux filets, & cette raison engage les pêcheurs qui veulent prendre des anchois ou d'autres plus petits poissons, à tenir les mailles de leurs filets plus serrées.

Il est vrai que par cet expédient, on peut aussi arrêter de la menuise de toute espece; mais ce filet restant sédentaire, il ne peut faire un tort considérable à la multiplication du poisson, quand même on le tendroit par fond, ce qu'on évite pour ne point déchirer les mailles, qui sont d'un fil très-délié.

Des batudes & hautées.

Les filets dont on se sert pour faire la *pêche* qu'on nomme aux *batudes* & aux *hautées*, ont à Marseille quatre-vingts brasses de long. Les *batudes* ne doivent avoir que trois brasses de tombée ou de chute; les hautées en ont six; c'est en quoi consiste la différence de ces deux filets: ainsi les hautées sont de grandes batudes. L'un & l'autre filets ont leurs mailles d'un pouce d'ouverture en carré. Il y en a à Saint Tropez, dont les mailles ont quatorze lignes; à la Ciotat, on en voit de dix & de douze lignes. Ainsi la grandeur des mailles est différente dans presque tous les ports, suivant l'espece de poisson qu'on se propose de prendre, comme maquereaux, bogues, blagues, &c.

Le pied du filet est chargé de bagues de plomb, & la corde qui borde la tête est soutenue par des pieces de liége, de six à sept pouces en carré.

Ces cordes qui bordent le filet, se nomment *bruimes*. Le liége ne contre-balance point la pesanteur du plomb; en sorte que le pied du filet touche toujours le fond de la mer.

On cale les batudes ainsi que les hautées dans

des fonds remplis d'algue ou de vase; & on a soin, en jetant le filet, qu'il forme des zigzags, ou qu'il serpente, ce qui fait qu'une partie du poisson s'emmaille, & que d'autres s'embarrassent dans les plis du filet. Ainsi les batudes font en quelque sorte l'office des soles en même temps que des manets: on peut aussi les regarder comme des filets d'enceinte, à cause des contours qu'on essaie de leur faire prendre.

À chaque bout de ces filets, est une corde ou orin, avec une bouée qui sert de signal pour les retrouver. On les cale à l'entrée de la nuit, & on va les lever le matin.

La grande batude, qu'on nomme *arrignol*, au Martigue, est un filet fait de fil de chanvre retors & assez fin. Les mailles sont de neuf au pan, ou d'un pouce. Sa hauteur est de deux cents mailles. La longueur des pieces est de deux cents brasses, & les pêcheurs en joignent les unes aux autres, plus ou moins, à volonté, comme depuis deux jusqu' à dix.

Ce filet est bordé de l'espece de lisiere qu'on nomme *sardon*. La largeur de ce sardon est de quatre mailles, des sept au pan.

Quand on tend ce filet à poste ou sédentaire, on le dispose ainsi que le sardinau, en zigzag; & alors, de quinze en quinze brasses, aux angles que le filet doit former, on ajoute à la corde plombée qui forme le pied, & qui doit être chargée d'une livre de plomb par brasse, une bande ou cabliere pesant trois à quatre livres. La tête du filet est garnie de flotes de liége, comme le sardinau, & il y a une bouée ou signal à chaque bout.

Quand un bout de la batude est ataché au bateau des pêcheurs, & qu'on la tend flotante, le pied du filet n'est lesté que de deux onces de plomb par brasse.

On prend avec la grande batude, ou l'areignol, de beaucoup d'especes de poissons, entre autres des maquereaux qu'on nomme *orieux*, & une autre espece qu'on appele *suvereau*, quelques merlans, des rougets, des rascasses, des bogues, des saupes, &c. dont plusieurs s'embarassent dans le filet, & beaucoup s'emmaillent quand l'ouverture des mailles est proportionée à la grosseur du poisson.

Le filet qu'on nomme, au Martigue, *petite batude*, differe de celui dont nous venons de parler, 1.° par sa hauteur, qui n'est que de cent mailles; 2.° par l'armure.

On le tend comme les grandes batudes, ou à poste & sédentaire, ou flotant.

Les batudes de Languedoc, qu'on y nomme aussi *amairades* ou *armaillades*, tienent beaucoup des demi-foles. Il y en a de bien des grandeurs differentes. Les pieces sont de quinze brasses, & quelquefois leur chute n'est que de trente-six pouces. Les bagues de plomb, ainsi que les flotes, sont distribuées de trois en trois pans. On tend cet filets à la mer, & dans les étangs salés. On les cale dans des endroits où il y a cinq à six brasses d'eau, & ils y restent sédentaires. En certains cantons, les pêcheurs font le tour de leurs filets en frapant sur le bord du bateau avec un gros bâton, pour éfaroucher le poisson, & le faire donner dans le filet.

Quand ce filet est bien chargé de plomb, on y prend de petites soles, des rougets, des muges, &c.

On fait dans l'étang de Cette, une pêche à peu près semblable, mais dont les filets ont quelquefois jusqu'à cent soixante brasses de longueur. Comme on les change souvent de place, on met de petites cloches sur les bouées, ce qui aide à les retrouver. Quand le filet est calé, on se retire à une petite distance, & les pêcheurs nagent tout autour du filet, frapant sur le bateau avec les avirons, & faisant grand bruit. Alors ils nomment cette *pêche*, *batude frapante*, & quand ils se retirent sans faire de bruit, ils l'appelent *batude dormante*.

Des filets dits bouguieres *ou* buguyeres, *dans la Méditerranée.*

Ce filet est une simple nappe à petites mailles. On s'en sert à Marseille, à la Ciotat, Cassis, Antibes & autres ports. C'est, à peu de chose près, le même filet que la batude. Il a assez communément quatre-vingts brasses de longueur à Marseille, & trois ou six chutes. Mais la maille est tantôt de douze oudres & demi au pan, ce qui revient à environ huit lignes en carré, d'autres fois quinze oudres au pan, ce qui fait à peu près sept lignes. On cale ces filets aux mêmes endroits, & de la même maniere que les batudes. Leurs mailles étant moins grandes, ils servent à prendre de plus petits poissons, tels que les bogues, les oblades, &c.

À Saint-Tropez, la *pêche* des bouguieres commence en février, & finit au plutôt en avril.

À Cassis, cette *pêche* commence en décembre, & finit en janvier. Elle se fait la nuit.

À la Ciotat, le filet qu'ils nomment *buguyere*, a dix brasses de chute, & ses mailles ont un pouce & demi d'ouverture.

À Antibes, le filet auquel ils donnent le mê-

me nom, a cent soixante brasses de longueur sur quatre à cinq de chute, & ses mailles ont un peu moins d'un pouce d'ouverture.

On voit que ces filets, qui portent d'autres noms que celui des batudes, n'en different pas essentiellement.

Des aiguillieres ou éguillieres.

Ce filet est encore peu différent des batudes & des bouguieres. A Marseille, sa maille est de quinze oudres au pan, c'est-à-dire, qu'elles ont un peu moins d'un demi-pouce en carré. Il y a des tessures de cent brasses sur six de hauteur. Les bagues de plomb qui sont d'une demi-once, sont distribuées de quatre en quatre pans, & les flotes à trois quarts de pan les unes des autres.

Outre qu'on cale ces filets comme les batudes, on s'en sert encore pour enveloper les aiguilles, lorsqu'on en aperçoit en nombre rassemblées dans un endroit. Alors le filet n'étant pas calé jusque sur le fond, parce qu'il a moins de plombée, on atache çà & là des énards, au bout desquels sont des flotes de liège, & tenant les énards plus ou moins longs, on cale le filet à la profondeur qu'on juge à propos.

On amarre un bout du filet à une roche ou à une cabliere qu'on nomme *baude*, qui pese au moins soixante livres, & en même temps un orin ou coulome, avec sa bouée ou signal, & le bateau décrivant une ligne circulaire, on essaie d'enveloper le plus d'aiguilles qu'il est possible. Puis le pêcheur raproche le bout du filet qu'il tient dans son bateau, de celui qu'il a rendu fixe. Les aiguilles qui se trouvent ainsi envelopées, s'éfarouchent & s'emmaillent en grand nombre.

L'aiguilliere du Martigue est faite avec un bon fil retors; les mailles sont de treize ou quatorze au pan, & la chute du filet est d'environ soixante mailles. Les tessures sont quelquefois de quinze brasses, d'autres en ont soixante.

L'armure ou le grément de l'aiguilliere, consiste en deux lignetes d'un quart de pouce de circonférence, qui borde ce filet haut & bas. Celle du bas porte deux onces de plomb par brasse, séparées en deux bagues; & celle du haut, environ un quarteron de liège, divisé en six parties. Comme on veut que la nappe forme une bourse ou panse, on ne l'atache pas à la lignete de la tête, maille par maille, on fait en sorte que quand le filet est tendu, il y ait un espace de trois mailles & demie entre chaque anneau ou pinpignon.

On ne prend avec ce filet, qui est flotant, que des aiguilles, & rarement quelques muges.

L'aiguilliere de Provence se nomme *sarcieta* à Alicante. Ce filet, qui occupe un quart de lieue de longueur, se tend à une demi-lieue de la côte sur six brasses d'eau. On y prend, outre les aiguilles, des bogues & d'autres petits poissons. Cette *pêche* commence en novembre, & finit en février. Elle se fait ordinairement avec quatre homme dans un petit bateau.

De l'alignelle.

Ce filet, dont on fait usage à Fréjus, à Saint Tropez & ailleurs, est une simple nappe, qui n'a que vingt-cinq brasses de longueur, sur trois de chute. Il est fait d'un fil très-fin. On s'en sert depuis le mois de novembre jusqu'en avril, pour prendre de petits poissons.

Le filet, qu'on nomme à Alicante *roclara*, en differe peu. Nous croyons qu'il est fait avec du fil plus fort. Il a quarante brasses de longueur. Deux hommes vont dans un petit bateau, à un quart de lieue en mer, par six ou sept brasses d'eau. Ils amarrent un bout de leur filet à une corde, à l'extrémité de laquelle est une baude ou cabliere. Ils atachent ensuite une bouée à l'autre extrémité, & tienent ce filet flotant près de la surface. On prend à cette *pêche*, qui ne se fait que durant les nuits obscures, depuis le commencement de novembre jusqu'en mai, des bonites, des thons, des espadons &c.

La rissole ou reissole.

La rissole de Marseille ne differe des filets précédens, que parce que ses mailles sont fort étroites. Ce filet étant destiné à prendre des meletes, des anchois, de petites sardines &c. ses mailles sont de vingt-cinq oudres ou nœuds au pan; ainsi elles ont environ quatre lignes d'ouverture en carré.

On place ordinairement ce filet à la pointe d'un rocher, en sorte qu'on puisse enveloper la compagnie de poissons qu'on a aperçue; ensuite on jete des pierres, & l'on agite l'eau, afin que les poissons éfrayés par le bruit vienent s'emmailler.

Cette *pêche* se fait avec de petits bateaux, qui ont vingt-un pans de long, dans lesquels se mettent quatre hommes.

Le filet qu'on appele *rissole* au Martigue, ressemble à la socletiere, dont nous allons parler. Mais elle est fort basse & peu étendue. On en

fait usage au bord des étangs, sur les plages où il y a peu d'eau.

Des filets qu'on nomme saines.

On comprend quelquefois sous la dénomination de *saine*, toutes les especes de filets en nappe : & en ce cas, on les distingue en saines *tendues sur piquets*, & saines *flotées*, *& pierrées*. De celles-ci, les unes sont sédentaires, & les autres dérivantes aux courants. Les manets se sont ainsi trouvés confondus avec les saines. On a été même jusqu'à nommer les tramaux, des *saines tramaillées*. Mais les saines, proprement dites, qui sont des filets simples, plus ou moins grands, dont les mailles n'ont point de calibre déterminé pour aucune espece de poisson, & qui ont toujours beaucoup plus de longueur que de chute. Comme il faut que ces filets se tienent verticalement dans l'eau, la ralingue qui en borde la tête, est garnie de flotes de liége ou de bois : & la ralingue du pied est chargée de lest. Aux extrémités de la ralingue de la tête, sont frapées des cordes plus ou moins longues, qu'on nomme les *bras*. Ils servent à tendre ou à traîner le filet.

Toutes les *pêches* à la saine se faisant en traîne, on ne peut les pratiquer que sur des fonds unis : & elles détruisent beaucoup de frai & de menuise, parce que la ralingue du bas qui est lestée, bouleverse les fonds. Elle fait sur-tout une grande destruction de petits poissons, lorsque la chaleur de l'eau les attire dans les endroits où il n'y a qu'une épaisseur d'eau peu considérable. Il est certain que cette pêche est d'autant plus nuisible, que les mailles des filets sont plus serrés. Au reste, en obligeant les pêcheurs de donner aux mailles une certaine grandeur, on ne diminueroit pas beaucoup la destruction du poisson ; non seulement parce qu'en traînant le filet, les mailles se rétrécissent ; mais encore parce qu'il s'amâsse dans la saine des immondices qui empêchent que le frai & la menuise ne traversent les mailles. Le meilleur moyen, & qui se pratique en quelques endroits, seroit qu'au lieu d'atacher le lest sur la ralingue qui borde le pied du filet, on l'atachât à des lignes de quelques pouces de longueur, qu'on distribueroit de distance en distance, sur cette ralingue. Au moyen de quoi, la ralingue seroit toujours éloignée du fond de la mer ; & le frai ainsi que la menuise, s'échaperoient avec les immondices par-dessous le filet : ce qui n'empêcheroit pas qu'une partie de poissons plats qui seroient éfrayés, ne se jetassent dans le filet, où ils seroient arrêtés, sur-tout quand le fond du filet feroit une poche. Mais l'avidité des pêcheurs les engage à faire leurs mailles fort serrées, & à charger de beaucoup de lest le pied de leurs filets.

À l'égard de la grandeur des mailles, les pêcheurs la varient beaucoup. Quand ils se proposent de prendre de grôs poissons, ils les tienent assez larges ; & ils y trouvent le double avantage, de moins fatiguer le filet, & d'avoir moins de peine à le traîner. Mais lorsqu'ils veulent pêcher de fort petits poissons, ils tienent nécessairement les mailles très-serrées : & afin de pouvoir traîner leur filet, tantôt ils se rassemblent en nombre considérable, tantôt ils font leurs filets bien petits ; ou encore ils donnent différentes grandeurs aux mailles d'une même saine : par exemple, ils emploient un fil très-fin pour les mailles qui sont auprès de la ralingue, où sont atachés les flotes ; & en cet endroit, ils tienent les mailles de 13 à 14 lignes d'ouverture en carré : celles du milieu, qui sont d'un fil plus fort, sont moins grandes : enfin la partie du filet qui est vers le pied, ou auprès de la ralingue chargée de lest, & faite d'un fil encore plus fort ; & à cet endroit, les mailles n'ont que 10 lignes en carré. La longueur de ces filets varie depuis 8 brasses jusqu'à 60, même plus, & leur chute est de 4, 5, 6 pieds & au delà.

De la pêche *avec la saine dans les petites rivieres ; & dans les courans d'eau entre les bancs, lorsqu'ils ont peu de largeur.*

Les filets dont il s'agit sont plus ou moins longs, suivant la largeur du courant qu'on essaie d'embrasser en entier. À l'égard de la hauteur ou chute des saines, on la proportione à peu près à la profondeur de l'eau. Cependant comme il est avantageux que le filet fasse une poche, il vaut mieux lui donner plus de chute que moins ; & on tient les mailles plus ou moins grandes, suivant la grôsseur du poisson qu'on se propose de prendre. Mais ce n'est pas avec la précision qu'exigent les manets. Sur quoi il est bon de remarquer, qu'il s'arrête bien par les ouïes quelques poissons, qui par hazard se trouvent de grôsseur à entrer dans les mailles de la saine. Mais l'usage de ce filet ne consiste pas à ce que le poisson s'y emmaille : il faut le regarder comme un crible, qui laisse passer l'eau, & arrête le poisson qu'il rencontre.

On verra que la saine, par sa position, forme dans l'eau une courbe dans le sens de sa longueur. Et comme le poisson ne s'emmaille pas, on ne peut relever le filet, qu'en joignant l'une à l'autre les deux ralingues, pour renfermer le poisson dans cette duplicature. Ces circonstances servent à distinguer la saine d'avec les tramaux, les manets, & les foles. Mais il y a bien des façons de se servir de ce filet.

On peut pêcher sans bateau dans les rivieres, où les courans ont peu de largeur. Pour cela, les

les pêcheurs s'étant partagés, moitié d'un côté, moitié de l'autre; ceux qui ont le filet de leur côté, atachent une pierre au bout de l'un des bras, & ils la jetent aux pêcheurs qui font de l'autre bord. Quand ceux-ci ont saisi les bras qu'on leur a jeté, ils halent sur ce bras, & tirent ainsi le filet vers eux à mesure que ceux qui l'ont de leur côté, le jetent à l'eau. Quand tout le filet est établi de la sorte par le travers du courant, les pêcheurs de l'un & de l'autre bord halent chacun sur un bras pour traîner le filet.

Lorsqu'on a traîné dans une anse qui n'a pas beaucoup de profondeur, les pêcheurs de l'un & l'autre bord se réunissent au fond de l'anse, & prenant le filet par la ralingue du pied & celle de la tête afin d'enveloper le poisson, ils tirent la saine à terre.

Dans le cas où on pêche dans une petite riviere, comme on n'en peut pas gâgner le bout, de même qu'à une anse, les pêcheurs d'un bord amarrent leurs *bras* à un piquet, ceux de l'autre bord lient une pierre au bout du bras sur lequel ils ont halé, & jetent la pierre à leurs camarades. Ceux-ci remontent la riviere; & tirant le bras, ils font décrire une courbe au filet: puis ramenant ce bout à celui qu'ils ont amarré au bord de l'eau, & ayant choisi une place convenable, ils tirent le filet à terre. Après quoi ils jetent encore la pierre aux pêcheurs qui sont à l'autre bord, & recomencent leur pêche.

Quand la riviere ou le courant ont trop de largeur pour qu'on puisse jeter un bras de l'autre côté, on met le filet dans un petit bateau, où s'embarquent trois hommes, & trois autres, qui se tienent à terre, conservent un des bras. Deux de ceux qui sont dans le bateau, rament pour traverser le courant, & le troisieme jete à l'eau le filet, pli à pli. Quand le bateau est arivé à l'autre bord, les six pêcheurs, trois d'un bord & trois de l'autre, halent sur les bras, & traînent le filet. Lorsqu'ils ont traîné durant un certain temps, ceux qui ont mis le filet à l'eau, remontent dans le bateau, & gardant le bras sur lequel ils ont halé, ils repassent l'eau en décrivant une ligne circulaire; puis finissent par rejoindre leurs camarades, pour tirer le filet à terre.

La *pêche* qu'on appele *frongiata* à Raguse, & qui se fait en mer, ne differe presque de celle que nous venons de décrire, que parce qu'ils atachent au bras qui répond au bateau, des fagots d'herbe, pour engager le poisson à donner dans le filet, au lieu de s'échaper en passant sous le bras.

La pêche qu'on nomme *escave* ou *escabe*, dans *Pêches*.

la Garonne, differe peu des précédentes, seulement les mailles du filet sont fort serrées.

À l'égard de celle que les pêcheurs de la Dordogne appelent *tresson*; elle se fait avec des filets dont les mailles sont plus petites. C'est en cela que consiste la différence.

Nous nous bornerons à dire ici que quelques pêcheurs préferent de traîner un tramail au lieu d'une nappe simple: & presque tous ceux qui se servent d'une nappe simple, tendent par le travers de la riviere un tramail dormant, à l'endroit où ils se proposent de terminer leur trait. Ils arivent dessus en traînant la saine; & le poisson qui est éfrayé, tant par le filet que par les pêcheurs, se prend dans le tramail.

De la pêche au colleret, *dans les étangs, au bord de la mer, & entre les roches.*

Dans les endroits où il y a peu d'eau, on traîne à bras & à pied un filet simple & plombé & floté; en un mot une petite saine de 8 à 10 brasses de longueur, sur une brasse ou une brasse & demie de chute: & quelques-uns de ces filets n'ont à leurs bouts que 3 pieds de hauteur, pendant qu'ils ont 3 à 4 brasses de chute au milieu, afin de former dans cet endroit une espece de poche qui retiene le poisson.

La tête du filet est garnie de flotes de liége, & le pied de bagues de plomb. Quelquefois il n'y a qu'une corde au haut & une au bas du filet, qui se rejoignent à quelque distance, & ne font plus qu'une seule corde, au bout de laquelle ils forment une bandouliere pour traîner le filet.

La grandeur des mailles varie depuis 12 lignes jusqu'à 15, suivant l'espece de poisson qu'on se propose de prendre: en sorte, qu'assez souvent elles n'ont même que 10 lignes en carré. Presque toujours les mailles du fond sont plus serrées que celles des extrémités.

Les pêcheurs atachent aux deux bouts du filet un bâton, dont la longueur égale la largeur que le filet a à ses extrémités. On met le grôs bout du bâton, qu'ils nomment *bourdon*, en en-bas; & on atache ce bâton au bout du filet.

On atache aux extrémités du bâton deux cordes qui se réunissent à une petite distance du filet; & c'est à ce point de réunion qu'on amarre les bras, qui ont quelquefois 60 ou 70 brasses de longueur. Enfin, on ajuste au grôs bout de ces bâtons, qui répond à la corde plombée, un morceau de plomb, pesant 5 ou 6 livres, pour qu'il contribue avec le lest, à faire prendre au filet une position verticale.

Les pêcheurs ayant ainsi disposé leur filet au bord de l'eau, ils le portent le plus avant qu'ils peuvent dans l'eau, y entrant souvent jusqu'aux aisselles, & tenant les bâtons des bouts aussi élevés qu'ils peuvent au dessus de la surface de l'eau. Souvent deux autres hommes leur aident en soulevant le milieu du filet : & quand il s'agit de mettre le filet à l'eau, les deux aides le saisissent par la ralingue flotée, pour qu'il prene une position verticale.

Le filet étant à l'eau, les pêcheurs qui en tenoient les extrémités, se forment une bandouliere avec les cordes qui font les bras ; & entrant dans l'eau presque jusqu'au cou, ils traînent le filet dans une longueur d'environ 100 brasses, à peu près parallélement au bord de l'eau. Peu à peu les deux pêcheurs se raprochent l'un de l'autre, faisant décrire au filet une portion de cercle: & étant réunis, ils tirent le filet sur le sâble, ou ils prenent le poisson qui se trouve renfermé dans la saine, & le mettent dans leur panier.

Les pêcheurs nomment cette traînée de filet, un *trait*. Ils continuent à faire de nouveaux traits, tant que la marée le leur permet. Car lorsqu'elle monte, elle les force de s'approcher de la côte, & les oblige enfin de se retirer plutôt ou plutard, suivant les parages & la force des marées. Ordinairement, on commence cette pêche deux heures avant que la marée soit tout-à-fait basse: & elle finit deux heures après que la marée a commencé de monter.

Souvent les compagnons qui ont aidé à mettre le filet à l'eau, prenent des perches pour batre l'eau, en marchant un peu à côté, mais toujours au devant de ceux qui traînent, afin de déterminer le poisson à donner dans le filet.

Ce filet qui est fort en usage sur quantité de côtes, & particuliérement auprès d'Oleron, se nomme *colleret*, à cause de la maniere dont on le traîne. Mais on conçoit qu'il ne peut pas être fort grand, parce que les hommes qui sont dans l'eau jusqu'aux aisselles, perdent presque tout leur poids, & ainsi ont très-peu de force pour le traîner. C'est pourquoi, quand le colleret est un peu grand, ils se mettent quatre pour le traîner, deux sur chaque bras.

À la côte du bas Médoc, on fait usage d'une saine qu'on nomme *traîne*, qui a 30 ou 40 brasses de longueur: sa chute au milieu est de 3 brasses, & seulement d'une brasse & demie à ses extrémités, où est ataché un bâton, comme au colleret. Les mailles des extrémités ont un bon pouce d'ouverture en carré ; elles se rétrécissent en approchant du milieu, où à peine on peut passer le doigt. Le haut du filet est garni de flotes; mais il n'y a point de plomb au bas, Un cordage d'un pouce de grôsseur tient lieu de lest.

Quatre ou cinq hommes suffisent pour cette pêche : deux se mettent à l'eau pour *traîner* le filet; ce qui devient praticable, parce que la côte est plate: ils portent au large un des bouts du filet, pendant que les autres retienent l'autre extrémité au bord de l'eau. Quand le filet est deployé, les uns & les autres traînent le filet de concert, & le poisson se rassemble au milieu, où les mailles sont fort petites. Ils terminent leur pêche par hâler leur filet à terre.

À l'embouchure des rivieres d'Orne & de Dive, ainsi que sur les greves d'entre ces deux rivieres, on fait la pêche des *équilles*, avec un filet que les pêcheurs appelent *sainete*, comme étant un diminutif de la saine; mais la maniere de s'en servir est particuliere. Les mailles de ce filet sont en losange, & ont environ 3 lignes d'ouverture, montées sur des lignes assez déliées. Cette nappe est simple; elle a au plus une brasse de chute, & six brasses de longueur : aux deux bouts sont atachées des perches ou gaules-tes, qui sont longues de 7 à 8 pieds. Les hommes, femmes & enfans font cette pêche; chaque perche est tenue ferme par un pêcheur; ils marchent contre le flot sur les bancs les plus élevés, en foulant le sâble avec les pieds, & brouillant l'eau avec leurs jambes qui vont contre le flot, pendant que d'autres avec de longues gaules batent l'eau. Les équilles éfrayées se jetent dans le filet ; celles qui sont enfouies dans le sâble saillissent & donnent aussi dans le filet : aussitôt que les pêcheurs qui tienent les perches sentent les secousses du poisson, ils soulevent le filet par le pied, se raprochent l'un de l'autre, & renversent le poisson dans des corbeilles ou glines, qu'ils ont sur leurs épaules. Mais cette gline, à la moitié de sa profondeur, porte un filet qui forme comme un double fond, & les mailles de ce filet sont exactement de grandeur à laisser passer les équilles, qui le traversent comme quand elles s'enfoncent dans le sâble. S'il reste sur le filet du frai ou de petits poissons, les pêcheurs le rejetent à l'eau, ou plutôt, ils s'y précipitent d'eux mêmes quand les pêcheurs se baissent pour continuer leur *pêche* : au lieu que les équilles restent au fond de la gline.

On fait de plus petits collerets pour prendre les poissons qui sont *restés* entre des rochers ou des îlets, dans des endroits qui n'assechent point de basse-mer. Comme ils ne different pas de ceux dont nous venons de parler, il nous suffira de dire que ces petits collerets tienent lieu des grands-havenaux qui servent aux mêmes usages.

On se sert encore de collerets semblables, pour prendre des équilles & des hamilles ou lançons. Seulement, comme ces poissons sont souvent fort petits, on fait les mailles de ces saines très-serrées; & sachant que ces poissons s'ensâblent, on charge de beaucoup de plomb le pied du filet.

Collerets traînés par des chevaux.

Il est sensible qu'en se procurant une force plus considérable, on peut augmenter l'étendue des collerets. C'est aussi ce que font des pêcheurs flamands, en faisant traîner leur filet par des chevaux; ce qui est praticable sur leurs sâbles, qui sont fort unis.

Ils mettent ordinairement un cheval sur chaque bras. Mais quelquefois ils y en mettent deux, ou même un plus grand nombre; & plus il se procurent de force, plus ils augmentent la grandeur de leur filet. Au reste, cette *pêche* se fait précisément comme celle du colleret à pied. Ils finissent par tirer le filet sur le sâble: & quand ils ont pris le poisson, ils recomencent un nouveau trait lorsque la marée le leur permet.

Cette *pêche* se fait ordinairement depuis le mois d'avril jusqu'à celui de septembre. Mais elle n'est praticable que par les beaux temps, & lorsque la mer est calme. Inutilement voudroit-on la pratiquer lorsque les eaux sont froides: alors les poissons se retirent dans la grande eau; & les *pêches* qu'on fait sur le rivage sont infructueuses.

On y prend, de même qu'avec les autres collerets, toutes sortes de poissons. Comme ils ne s'emmaillent pas, il est assez indifférent de quelle grandeur soient les mailles. Mais il est essentiel de les faire trop serrées: cette *pêche*, toujours destructive pour le frai & la menuise, le seroit alors encore plus.

Comme le filet pour la *pêche* au colleret est traîné par des hommes ou des chevaux qui se mettent dans l'eau, il s'ensuit que ces *pêches* sont impraticables aux endroits où l'eau est profonde. Pour traîner le filet de dessus les bords, il faut que la nappe d'eau ait une médiocre largeur; sans cela le filet ne pouroit pas l'embrasser. Ainsi, pour pêcher à la saine dans les endroits où il y a une grande profondeur d'eau, sur-tout, lorsque la nappe est fort étendue, comme cela se trouve presque toujours à l'embouchure des grandes rivieres, & aux bords de la mer; dans ces circonstances, on ne peut se dispenser de se servir de bateaux: ce qui se fait de différentes manieres.

De la pêche *à la saine, avec des virevaux ou treuils.*

La *pêche* dont nous venons de parler, ne peut guere être pratiquée que par des gens qui ont des fermes auprès de la mer; le commun des pêcheurs n'ayant pas de chevaux; & entre ceux-là, il s'en trouve qui ayant de grandes saines, ne sont pas en nombre suffisant pour les haler. En ce cas, après avoir engagé un des bras dans un treuil qu'ils ont établi sur le rivage, ils se mettent tous dans un bateau pour tendre leur filet. Puis ils amenent à terre le bras forain, & ils l'ajustent sur un autre treuil qu'ils ont solidement établi sur le rivage, auprès du premier. Ensuite, tournant avec des leviers le cylindre du treuil, ils amenent peu à peu leur filet à terre. Cette opération est longue; mais elle a l'avantage de pouvoir être exécutée avec peu de monde.

D'autres pêcheurs sont encore parvenus à pêcher avec peu de monde, par un moyen bien simple. Ayant amarré un bras de leur saine à un pieu au bord du rivage, ils embarquent le filet dans un bateau, en le pliant sur une planche; puis ils atachent l'autre bras au bateau, & nagent au large pendant qu'un d'eux met peu à peu le filet à l'eau, à mesure que le bateau s'éloigne de la côte. On essaie de former comme un demi-cercle, & on décrit une ligne circulaire aussi grande que le filet & même ses bras peuvent le permettre. Les pêcheurs ramenent ensuite le bateau à l'endroit où est amarré, au bord de l'eau, un des bouts du filet. Alors les pêcheurs du bateau mettent pied à terre, & se joignant avec ceux qui se trouvent au bord de l'eau, ils tirent de concert le filet à terre, & prenent le poisson. Vers l'embouchure de la Vilaine, & en remontant dans cette riviere, on voit un homme seul, ou aidé d'un petit garçon, faire la *pêche* dont nous venons de parler. Mais en ce cas les saines sont très-petites.

Pêche *à la saine, ou une partie de l'équipage hâle à terre au bout du filet, pendant que le reste hâle l'autre bout avec un bateau.*

Cette *pêche* se fait quand on a plus de monde, que pour la précédente: au reste, elle en differe peu. Au lieu d'atacher un des bras à un pieu au bord de l'eau, cinq ou six hommes le tienent; d'autres s'embarquent dans un bateau, & tendent le filet. Quand il est mis à l'eau, ceux-ci atachent un bras du filet à l'arriere du bateau; & formant une portion de cercle, ils nagent à peu près parallélement au bord de l'eau. Quand ils ont fait un certain chemin pour se rendre par le travers de ceux qui sont à terre, ceux de terre & ceux du bateau agissent de con-

cert, hâlant chacun sur un bras du filet : ils traînent ainsi une longueur de deux à trois cents brasses. Puis le bateau se raprochant peu à peu du rivage, & de ceux qui sont à terre, les deux bandes de pêcheurs se réunissent à un endroit où les bords soient peu escarpés. Ceux du bateau se débarquent ; & tous tirent de concert le filet à terre, halant d'abord sur les bras, puis sur le filet, pour cela joignant la tête & le pied du filet, ils le doublent, & forment un sac dans lequel se ramasse le poisson.

Cette façon de relever le filet, est sans contre-dit la meilleure, & on la pratique autant qu'on le peut ; sans quoi il s'échaperoit beaucoup de poisson au moment que le filet sort de l'eau. Quelque précaution qu'on prene, il y en a toujours qui se sauvent. Pour les ratraper aux grandes *pêches*, quand le filet est prêt à sortir, deux pêcheurs se mettent à l'eau, & traînent un colleret, derriere le fond de la grande saine : de plus, le bateau se tient derriere le colleret, batant l'eau avec ses avirons. Par cette manœuvre, le poisson qui s'est échapé de la saine, tombe dans le colleret. On appele cette *pêche*, à la grande saine soutenue par un colleret : on la nomme aussi en plusieurs endroits, *pêche* à la traîne. C'est la *tratta* de Sinigaglia ; & encore, ce qu'on nomme *xabegas*, sur les côtes d'Espagne.

Voici comment les pêcheurs de la baie d'Arcançon font pendant toute l'année la *pêche* à la traîne, au bord de l'Océan.

Douze à quinze hommes s'associent pour faire leur métier à la part. Ils construisent eux-mêmes des cabanes du côté du bassin, & ils les adossent aux dunes de sâble qui bordent la côte. Au moyen de ces cabanes ils sont toujours à portée de faire leur *pêche* avec des saines, qui ont quelquefois plus de 70 brasses de longueur, & seulement une ou deux brasses de chute au milieu, & au plus une brasse aux deux bouts. Quand ils veulent pêcher dans le bassin & les chenaux, ils se servent de petites saines & sainetes, qui n'ont quelquefois que quatre brasses de longueur. Le pied des grandes saines est garni de plomb : mais les petites sont lestées avec des pierres percées.

Les mailles de leurs filets sont de différentes grandeurs, suivant l'espece de poisson qu'ils se proposent de prendre ; car à la tête de buch, ils prenent des dorades, des loubines, des maigres, des soles, &c. ; & dans le bassin, des barbeaux, des aiguilles, des seches, des congres, des sardines, des carrelets, des tires, &c.

Quand la pinasse & les filets sont préparés, le chef des pêcheurs se promene au bord de l'eau : & lorsqu'il aperçoit des poissons dans les brisans, il en avertit par un coup de sifflet. Alors les matelots qui sont à la pinasse, vienent le joindre à force de rames ; ils amarrent à terre un des bras de leur saine ; puis se portent au large, un matelot jetant à l'eau pli par pli le filet qui est rangé sur une planche. Puis en décrivant une ligne circulaire, ils gâgnent le rivage, & se jetent à terre pour tirer le filet, de concert avec ceux qui sont restés à terre.

À Arles, les saines ont environ 200 brasses de longueur, sur 3 ou 4 de chute ; & les bras sont longs de 3 à 400 brasses. La *pêche* se fait précisément comme nous venons de l'expliquer.

À Oleron, la plupart des saines n'ont que 30 à 35 brasses de longueur.

De la pêche *à la saine ou à la traîne en pleine eau.*

Nous avons expliqué comment on traîne le filet à pied, soit qu'on le tende sans bateau, soit qu'on emploie un bateau pour cette opération. Il nous reste à exposer comment on traîne ce même filet en pleine eau.

Les pêcheurs de la Rochelle, qui ont de forts bateaux pontés qu'on nomme *traversiers*, traînent à la voile des filets qui ont 6 ou 7 brasses en carré, également sur les fonds de vase & sur ceux de sâble. Les bras de ces filets ont 3 ou 4 pouces de circonférence, & 50 à 60 brasses de longueur ; ils sont atachés l'un à pouppe & l'autre à proue, sur un des bords du bâtiment, qu'on fait dériver par le travers. Les mailles du filet ont environ 4 pouces d'ouverture en carré. Les pêcheurs estiment que les vents de Nord & Nord-Est leur sont favorables. Pour relever le filet, on le tire à bord par le travers du bateau. On y prend ordinairement des poissons plats.

En plusieurs endroits, notament aux environs de Caen, on traîne les saines en pleine rade, avec deux bateaux. Le filet a communément 40 brasses de longueur sur 4 brasses de chute.

Quand la mer est forte, 6 ou 8 hommes se mettent dans de bons bateaux : dont un a sur son bord le filet, & l'autre en retient un bras. Celui qui a le filet, le jete à l'eau à mesure que les deux bateaux s'écartent. Ou bien les deux bateaux prenent chacun une partie du filet, & le mettent à l'eau à mesure qu'ils s'éloignent l'un de l'autre. Mais pour cela il faut que la mer soit belle. Quand le filet est à la mer, chaque bateau hâle sur son bras : & ils tirent le filet, de concert. Quelquefois les deux bateaux aterrent pour tirer leur filet sur le sâble. Mais quand la côte n'est pas favorable, ils relevent à bord.

Lorsque la mer est parfaitement belle & calme, il y a des pêcheurs qui prenent de petits bateaux qu'ils nomment *picoteux* ou *piloteux*, qui n'ont que 13 pieds de longueur. Deux hommes se mettent dans chaque bateau, & pêchent avec des saines moins grandes. Il est vrai qu'ils courent risque de périr quand il survient du mauvais temps: mais comme cette *pêche* leur est plus profitable, l'apas du gain les décide pour exposer leur vie.

Quand on fait les grandes *pêches* à la saine en pleine eau, il est important de relever le filet dans les bateaux, en sorte que les pêcheurs hâlant sur les bras, l'un ne tire pas le filet plus que l'autre. Pour cela, il y a des pêcheurs qui prenent une fort bonne précaution: elle consiste à mettre des signaux sur les bras, de distance en distance, comme de 4 en 4 brasses; afin que chacun retirant un pareil nombre de signaux, les deux pêcheurs soient assurés d'amener à bord une pareille longueur de cordage. En ne prenant pas cette précaution, si un pêcheur tiroit beaucoup plus de corde que l'autre, il pousseroit hors du filet une partie du poisson qui devroit rester au milieu & au fond du filet; & ce seroit autant de perdu.

Pêches *qu'on fait avec les saines, sur les côtes de l'Océan & de la Méditerranée*.

Nous allons parcourir très-sommairement l'usage qu'on fait du colleret & des saines sur plusieurs côtes, pour faire observer quelques particularités qui sont dignes d'attention. Il faut être prévenu qu'assez souvent les pêcheurs nomment *colleret* les petites saines ou sainetes, quoiqu'on ne les traîne pas entiérement: comme nous l'avons expliqué.

La riviere de Seine se trouvant fort entrecoupée d'îlets par le travers du village d'Oyssel, on ne peut y faire usage que des sainetes; qui n'ont que 15 à 20 brasses de longueur, & 2 à 3 de chute. L'ouverture de leurs mailles est de 6 lignes.

Dans l'amirauté de Fécamp, aux endroits où la *pêche* à la côte est très-difficile, on se sert de traîneaux, sainetes, ou petites collerets, à mailles étroites, & qui n'ont que 10 à 12 brasses de longueur.

Quelques pêcheurs-côtiers des environs de Dieppe se servent de plusieurs sortes de collerets: les uns ont les mailles fort larges vers les deux bouts, & plus serrées au milieu: d'autres ont vers la tête du filet, des mailles de 13 à 14 lignes, faites d'un fil très-fin; les mailles qui approchent du pied du filet, n'ont qu'environ 9 lignes: & comme cette partie du filet se traîne sur un fond dur, le fil est plus fort; & au lieu de charger de plomb le pied du filet, comme le font les collerets de Flandre, on y substitue ce que les pêcheurs nomment de la *fouillardiere*, qui est un rouleau de vieux filets.

À l'île Grand, dans l'amirauté de Morlaix, où les côtes sont dures & serrées, on ne met point de plomb à la ralingue du pied; mais on y attache des lignes menues, longues de quelques pouces, au bout desquelles sont amarrées de petites pierres plates. Ainsi le pied du filet ne porte point sur le fond, qui en auroit bientôt détruit les mailles. Au reste, la manœuvre pour se servir de ce filet, est la même que pour le grand colleret plombé. Mais comme le pied du filet ne porte pas sur le fond, on ne prend guere de poissons plats.

Dans l'amirauté de Barfleur, on pêche avec une saine, dont le fond a environ 40 brasses de longueur. Toutes ses mailles sont d'un même moule, excepté 4 ou 5 brasses de chaque bout, qui communiquent avec le *canon*, *bourdon*, ou *bâton*, auquel sont amarrées les ralingues. Les pêcheurs nomment ces dernieres brasses, *bargneres*. On tient de terre un des bâtons, tandis qu'un bateau porte le filet au large, & le tend en enceinte; puis revenant à terre, y apporte l'autre canon. Quatre ou cinq hommes exécutent cette *pêche*, de la même maniere que nous l'avons décrite en parlant de la grande saine soutenue du colleret.

Cette même *pêche* se fait auprès de Cherbourg, avec des filets dont les mailles sont serrées. Le fond de la saine est composé de 6 pieces, de 31 brasses chacune. Les bras sont formés chacun de quatre pieces, qui ont ensemble cent-vingt brasses. Ce sont ordinairement des femmes qui se mettent à l'eau jusqu'aux aisselles, pour soutenir le fond avec un colleret.

Dans l'amirauté de Caudebec, on pêche dans la riviere de Seine avec deux sortes de saines. L'une, qu'on nomme *saine claire*, sert à prendre sur-tout des aloses & des saumons; ses mailles ont onze à douze pouces d'ouverture. Les autres saines, dites *épaisses*, ont souvent leurs mailles de cinq à six lignes, tout au plus, d'ouverture. Elles servent à prendre des éperlans; quoique communément ces poissons se prenent avec des manets. Ces secondes saines sont pierrées par le bas. Les pêcheurs augmentent à volonté la longueur & la chute de leurs filets, en sorte qu'ils ont quelquefois soixante brasses, & d'autres fois jusqu'à deux cents de longueur; & tantôt une brasse & demie de chute, d'autres fois trois brasses & plus, suivant la profondeur de l'eau où ils établissent leur *pêche*. Un bout du filet reste à terre; l'autre est porté au large

par un bateau : le reste s'exécute, comme nous l'avons expliqué plus haut.

Les pêcheurs de l'amirauté de Touques & Dives nomment *traînes*, des saines plombées & flotées, qui ont dix-huit brasses de long, une brasse & demie de chute vers les extrémités, & trois brasses au milieu. Quatre pêcheurs se mettent dans deux petits bateaux qui ne tirent que douze à quinze pouces d'eau. Ils embarquent le filet, moitié dans chaque bateau. Un homme de chaque bateau jete le filet à l'eau, tandis que l'autre nage molement. Lorsque le filet est à l'eau, les deux bateaux le traînent chacun par un bout. Après avoir fait cette manœuvre pendant un certain temps, les deux bateaux faisant une enceinte, se réunissent pour le tirer à terre ou à bord de leurs bateaux, comme nous l'avons expliqué plus haut, rassemblant toujours le pied & la tête du filet, pour retenir le poisson. Quand on tire à terre, on traîne derriere la saine un dranet ou colleret, pour retenir le poisson qui pouroit s'échaper.

Il y a dans l'amirauté de Cherbourg, des pêcheurs qui vont tendre des saines dans quelques anses, & qui les halent à terre au moyen de petits virevaux ambulans.

La saine traînée par deux bateaux, est appelée *tournée*, dans l'amirauté de Saint-Brieux. Le filet a environ trois brasses de chute, & trente ou quarante de longueur. Il n'y a point de plomb sur la ralingue du pied ; on met seulement, de deux en deux brasses, des pierres qui pesent une livre ou une livre & demie. Ordinairement les pêcheurs ne halent point leur filet à la côte, après avoir fait une enceinte, ils le relevent où ils se trouvent.

Dans l'amirauté de Vannes, on se sert aussi de saines dont le pied est garni de pierres peu pesantes, qui sont à une brasse & demie les unes des autres. Ainsi ces filets endomagent peu les fonds.

Quatre chaloupes s'associent pour en faire usage; celle qui porte le filet a cinq hommes. Quand ils veulent tendre, quatre hommes de ce bateau nagent, en sorte que le cinquieme puisse placer la saine en demi-cercle dans l'eau. On amarre un des bouts à l'arriere du bateau.

Pour relever le filet, ce bateau tournant suivant l'établissement du filet, deux pêcheurs se mettent à l'avant, & afin d'empêcher que le poisson qui se trouve dans l'enceinte n'en sorte, ou qu'il ne saute par-dessus les flotes de liége qui sont à fleur d'eau, deux autres bateaux entrent dans l'enceinte, & batent l'eau avec leurs avirons : le quatrieme bateau, qui se tient en dehors, fait la manœuvre.

Chaque piece de ces filets a trente brasses de longueur, & trois de chute. Cinq pêcheurs convienent ordinairement de fournir chacun une piece, ce qui forme une tessure d'environ cinquante brasses; mais comme elle doit former un sac pour retenir le poisson, elle n'a guere que quatre-vingts brasses quand elle est tendue. Cette *pêche* se fait à la mer, ou à l'embouchure des rivieres, & elle se pratique toute l'année, hors la saison des sardines : encore y a-t-il des vieillards & des jeunes gens qui la font alors, n'allant pas pêcher des sardines avec les autres. On y prend des poissons ronds & des plats, en un mot, tous ceux qui s'entonent dans le fond du filet, qu'il faut relever en le pliant en deux sur sa longueur, pour que les poissons ne s'échapent pas.

Ce qu'on appele *grande traîne*, dans l'amirauté de Caen, a des mailles larges de trois à quatre pouces, & peut être plutôt regardé comme une fole ou demi-fole dérivante, que comme une saine.

Il n'y a point de côte où l'on ne pratique quelques-unes des *pêches* dont nous venons de parler ; à Marennes, aux environs de Royan, à Honfleur, à Villerville, à Brest, aux environs de Caen, dans presque toutes les grandes rivieres, les étangs, &c. Toute la différence consiste en ce que les filets sont plus ou moins grands, & qu'ils ont des mailles plus ou moins serrées. L'étendue & la profondeur de l'eau à l'endroit où l'on veut établir sa *pêche*, décident sur la grandeur du filet, & la largeur des mailles varie suivant la grosseur du poisson qu'on se propose de prendre ; car, quoiqu'on n'ait pas intention qu'ils s'emmaillent, il seroit superflu & embarassant de faire de fort petites mailles pour prendre de gros poissons. Il suffit d'annoncer ces différences ; des détails circonstanciés deviendroient ennuyeux, sans être plus instructifs.

Différentes pêches *qui se font à la basse eau, à pied, à la main, ou avec râteaux, digons, fouanes, &c. pour prendre des coquillages & des poissons qui s'ensablent, ou qui restent dans des mares lorsqu'elles n'assechent point à la basse-mer.*

Il y a des coquillages qui s'atachent aux rochers, aux grosses pierres & galets qui decouvrent de basse-mer, des crustacées & quelques especes de poissons qui se retirent dans des trous qu'ils trouvent au pied des rochers. Quantité de coquillages & plusieurs especes de poissons s'enfoncent dans le fond ; & suivant qu'il est plus ou moins dur, il faut employer différens moyens

pour les en tirer. Enfin il y en a qui, lorſque la mer ſe retire, échouent à ſec, ou reſtent dans des bas-fonds qui n'aſſechent point.

Pluſieurs coquillages, & particuliérement les moules, s'atachent aux rochers que la mer recouvre à toutes les marées. Les pêcheurs vont à la baſſe-eau les détacher avec un crochet qui eſt ajuſté au bout d'une perche plus ou moins longue, ſuivant l'élévation des rochers; & quand ils les ont fait tomber, les femmes les ramaſſent dans des paniers. Lorſque les roches ſont baſſes & à portée de la main, les hommes, femmes & enfans les détachent avec une eſpece de couteau qu'on nomme *étiquete* ſur les côtes de Normandie.

Les pitauts ou folades, ainſi que quelques vers marins, ſe retirent dans des tufs très-durs, qui forment une eſpece de marne, ou dans les fonds de roches tendres délitées, qu'on nomme aſſez volontiers *roches pourries*. On va dégager de ces fonds durs ces divers coquillages, qui ſervent à amorcer les haims. On ſe ſert pour cela de pics ou de pioches. Comme preſque toujours le trou ſe remplit d'eau, on le vide avec une cuillere. On met les vers dans des gameles pleines d'eau de mer, pour les conſerver en vie, & les pitauts dans des ſcilleaux ou des paniers plats à anſes, qui ſont ordinairement ſupportés par trois ou quatre pieds.

Lorſque les fonds ſont moins durs, les hommes & les femmes vont de baſſe-mer ramaſſer des vers marins & des hamilles, pour amorcer les haims; & cela avec l'inſtrument dit *étiquete*, qui, comme nous l'avons dit, eſt un couteau ſans tranchant, mais dont les bords ſont ſouvent barbelés.

Les vers s'annoncent par de petites motes de terre, en forme de vermiſſeaux qu'ils rejetent ſur le ſâble; & les hamilles, par des traces qu'ils font pour s'introduire dans le ſâble.

Lorſque la chaleur commence à ſe faire ſentir, la mer étant baſſe, les femmes tranchent le ſâble avec leurs étiquetes, auprès de la laiſſe de baſſe-mer. Comme la lame de ce couteau eſt barbelée & ſans tranchant, elles tirent du ſâble les vers & les hamilles, qui s'agitent alors comme font les anguilles, ce qui leur donne le temps de les ramaſſer, & de les mettre dans leur panier.

Il y en a qui, au lieu d'étiquete, ſe ſervent pour tirer les poiſſons du ſâble, d'une vieille faucille dont ſe ſervent les moiſſoneurs.

Quelquefois le fond, ſans être endurci comme la marne, eſt cependant trop ferme pour être aiſément entamé avec l'étiquete, où les poiſſons étant enfoncés dans le ſâble à près d'un pied de profondeur, ne pouroient être atteints par la lame de l'étiquete: dans ce cas on ſe ſert d'une vieille broche qu'on nomme *palot*, ou d'une fourche qui a trois ou quatre larges dents, & en labourant le terrain on en tire des vers, des coques ou vanets, des hamilles, & même de différentes eſpeces de poiſſons plats.

Ce métier eſt très-fatigant, & cette *pêche* qui ſe continue depuis février juſqu'à Pâque, eſt ſouvent infructueuſe. Néanmoins ceux qui la pratiquent ſur les ſâbles des Vays, en tirent une partie de leur ſubſiſtance.

Du côté d'Eſtrehan, on fait la même *pêche* la nuit. Pour cela, on va de mer baſſe ſur les ſâbles avec une lanterne, qui ſert à faire apercevoir le poiſſon qu'on a tiré du ſâble.

Quantité de poiſſons qu'on nomme *ſaxatiles*, ſe retirent dans les trous qui ſe trouvent dans les rochers, ou ſe fourent ſous de grôſſes pierres. Les pêcheurs en prenent bien quelquefois à la main; mais comme pluſieurs pouroient les bleſſer, ou qu'ils courroient riſque d'être fortement pincés par les grôs crabes & les homards, pour les tirer de leurs retraites ils s'arment d'un inſtrument qu'on nomme *angon* dans l'amirauté de Marennes, qui eſt une broche de fer barbelée & ajuſtée au bout d'une perche; ou de grands crocs ſemblables, mais plus forts que la lame d'une faucille, & qui ont un manche de trois ou quatre pieds de longueur: ou bien ils ont un grapin, ou un crochet emmanché au bout d'une perche, dont ils ſe ſervent pour viſiter les trous & en faire ſortir les poiſſons qu'ils auroient peine à tirer ſans ce ſecours. Ils renverſent les pierres à bras, ou avec un levier ſi elles ſont trop grôſſes, & prenent les poiſſons qui ſont deſſous, ou avec la main s'ils ne ſont pas trop grôs, ou avec un digon, un grapin, ou la grande faucille, avec laquelle ils les tuent, s'ils ſont trop dangereux. Dans ce cas, le crochet n'eſt quelquefois qu'un grôs haim à morue, ataché au bout d'une perche; ou ils forment des digons avec le même haim redreſſé.

En quelques endroits, particuliérement dans l'amirauté de Marennes, on nomme *eſpadot* une broche de fer d'environ deux pieds & demi de long, dont le bout forme un crochet qu'on ajuſte à une perche longue d'environ cinq pieds, qui augmente un peu de grôſſeur du côté qu'on tient à la main.

Les pêcheurs ſe ſervent de cet inſtrument à pied & de baſſe-mer, pour prendre les poiſſons qui reſtent au fond des écluſes, & dans les endroits qui ne ſechent pas de baſſe-mer. Ils font cette *pêche* de jour, mais plus ſouvent de nuit:

en ce cas, ils vont dans les endroits où il reste de l'eau, avec des brandons de roseaux ou de paille; & quand ils aperçoivent un poisson, ils l'arrêtent avec le crochet de l'espadot, & l'assoment avec le même instrument.

L'instrument qu'on nomme *fougne*, est une fourche à deux, quelquefois trois branches fort menues, barbelées, de huit ou dix pouces de long, & qui a un long manche. On s'en sert comme de l'espadot pour tirer les grôs poissons qu'on aperçoit entre les rochers, dans les écluses, & les autres endroits où il reste de l'eau de basse-mer. Elle se fait de jour & de nuit. On prend à cette *pêche*, de petites raies, des soles, des trembles, des crabes, des langoustes, des homards, &c.

Dans les endroits où le sâble peut s'entamer aisément, les jeunes gens prenent un crochet double, qui a une douille pour recevoir un manche de cinq ou six pieds de longueur: ils le passent entre leurs jambes pour apuier dessus ce manche avec une de leurs cuisses, comme les enfans qui montent à cheval sur un bâton; & courant de toute leur force, ils entament & labourent le sâble: des gens qui suivent ramassent les coquillages, les vers, & les poissons qui se trouvent dans le sâble qui a été renversé.

On emploie aussi pour la *pêche* deux especes de râteaux: l'un petit & tout-à-fait semblable à ceux dont les jardiniers se servent dans les potagers, est employé à ramasser entre les roches les coquillages qu'on a détachés avec l'étiquete ou les autres instrumens dont nous avons parlé. Mais on emploie, pour pêcher les poissons plats, les lançons & les vers qui s'enfouissent dans le sâble, de grands râteaux, dont la tête a trois ou quatre pieds de longueur, & est garnie de douze à quinze dents de fer qui sont fortes, & ont sept, huit, ou dix pouces de longueur: le manche a sept à huit pieds de long. Vers le milieu, un peu plus cependant du côté de la tête, est ajusté un morceau de bois de deux ou trois pieds de longueur, que le pêcheur saisit de la main gauche, pendant qu'il tient de la droite le bout du manche. Ce morceau de bois, qui s'éleve verticalement, lui donne la facilité d'apuier sur le râteau, pendant qu'il le tire de la main droite: car cette *pêche* ne consiste qu'à traîner le râteau sur le sâble, pour en faire saillir le poisson qui s'étoit ensâblé. C'est pourquoi ces pêcheurs ne prenent que des vers, des coquillages, & des poissons plats, rarement des équilles, qui pour l'ordinaire sont trop avant dans le sâble.

Le temps le plus favorable pour cette *pêche* est par les chaleurs & les grandes marées qui découvrent beaucoup. On a reproché à cette *pêche*, qui n'exige aucune dépense, de détruire beaucoup de menuise.

Ceux qui ont des herses & des bêtes de trait, expédient beaucoup plus leur *pêche* que ceux qui sont obligés de se servir de râteaux; & ils fatiguent infiniment moins.

Les herses, les unes carrées, les autres triangulaires, endentées tantôt de bois, & pour le mieux de fer, sont les mêmes dont les laboureurs font usage pour enterrer les grains qu'ils ont semés. Cette *pêche* se fait dans le même temps que celle au râteau, & l'on y prend les mêmes poissons.

On y atele un bœuf, ou un cheval, & on la traîne de basse-mer sur les sâbles. Quand ils sont couverts de quelques pouces d'eau, la *pêche* ne s'en fait que mieux. Pendant qu'un homme conduit la herse, quelques enfans ou des femmes qui la suivent, prenent à la main le poisson qui saillit du sâble: ce sont des soles, de petits turbots, des barbues, des plies, des limandes, des carrelets, des anguilles, des lançons, &c. On reproche à cette *pêche*, à plus juste titre qu'au râteau, de détruire la menuise: on ne la fait que dans les chaleurs, parce que c'est alors que les poissons terrissent; & les grandes vives eaux y sont les plus propres, non seulement parce que le courant amene plus de poissons à la côte, mais encore parce que la plage se découvre davantage.

À Aigues-mortes, on fait à pied au bord de la mer, dans des endroits où il reste peu d'eau, une *pêche* avec le râteau pour prendre les coquillages qu'on nomme *tonilles*; on emploie un grand râteau de fer qui a une douzaine de dents longues de six pouces. Aux extrémités de la tête de ce râteau sont atachés deux longs bâtons qui se croisent: derriere le râteau est ajusté un filet en forme de sac, dont les mailles sont serrées: un seul homme traîne cet instrument; le râteau détache les coquillages, & le filet les reçoit. C'est ce qu'on appele le *tonillier*.

Le salabre est un sac de filet, de trois pieds de profondeur, qui est monté sur une armure de fer de quinze à vingt pouces de diametre: les deux extrémités courbes répondent à une traverse droite qui est dentée comme la roue d'une grôsse horloge; la partie cintrée porte une douille qui reçoit un manche de douze à quinze pieds de longueur. On garnit ordinairement cette armure avec des paquets de vieux filets. Lorsque les pêcheurs veulent s'en servir, ils laissent aller leur salabre sur le fond, à quatre ou cinq brasses de profondeur, quelquefois beaucoup plus. Ils le tienent amarré par deux cordes, dont une est atachée au bout du manche, l'autre l'est environ au

tiers

tiers de sa longueur de côté du cercle de fer. On le traîne lentement, & en roidissant une des cordes, on fait que les dents entrent plus ou moins dans le terrain qu'elles gratènt, & le sac se remplit de coquillages & de sâble. Cette *pêche* qui se fait en mars, ne se pratique que sur les fonds de sâble, & par le temps calmes.

La *pêche* qu'on fait sur les sâbles & les vases à pied, se nomme *plyeter*, ou *pommeter*, ou *à la foule*.

Pour faire cette *pêche*, qu'on pouroit nommer *piétiner*, les pêcheurs qui connoissent les endroits où fréquentent les poissons qui s'ensâblent, vont pieds nus au bord de la mer, ou dans les rivieres; ils marchent sur le fond, lorsque la mer étant retirée, il ne reste qu'une petite épaisseur d'eau. Quand ils sentent sous leur pieds les poissons qui se sont enfouis dans le sâble, ils les saisissent avec les mains, ou ils les percent avec le petit instrument appelé *angon*, ou une pointe de fer ajustée au bout d'une canne. On prend de cette façon des plies dans la Loire, & on la pratique dans l'amirauté de la Rochelle, à l'île de Ré, &c. On la fait de jour & de nuit, & en ce cas c'est au feu.

La *pêche* que nous venons de décrire revient à ce que pratiquent les pêcheurs picards pour prendre des flets. À l'embouchure des rivieres sâbloneuses, lors même qu'il y a trois à quatre pieds d'eau, quand ils sentent le poisson, ils le piquent avec un bâton, au bout duquel il y a deux pointes de clous de deux ou trois pouces de longueur. Cette *pêche* se fait quand les flets commencent à monter dans les rivieres, & elle finit lorsque les eaux devienent très-froides.

On connoît qu'il y a des coques à un endroit, par de petits trous que ces poissons font avec ce qu'on appele leur langue, & encore parce qu'on entend leurs coquilles, qui sont à peine couvertes de sâble, craquer sous les pieds. Quand les pêcheurs jugent qu'il y a des coques en un endroit, ils piétinent le sâble qui s'amolit, & permet aux dents des râteaux d'y entrer pour en retirer le coquillage; ou bien ces coquillages se portent d'eux-mêmes à la surface, où on les ramasse avec des râteaux de bois.

Le coquillage qu'on nomme *manche de couteau* ou *manchot*, est fort commun, & se trouve surtout abondant sur la côte du Cotentin. Les riverains qui en font la *pêche*, se servent d'une petite broche ou aiguille à tricoter, qui a dix-huit à vingt pouces de long; il y a au bout un petit bouton de fer, ressemblant à une olive de moyene grôsseur qui séroit coupée par le milieu de sa longueur. Ceux qui pêchent ces coquillages avec cette broche, qu'ils nomment *aiguillet* ou *digot*, ne les désâblent point, comme on fait ailleurs. Ils examinent à la basse-mer les trous que font ces coquillages sur le sâble; & comme les manchots sont toujours placés perpendiculairement, les pêcheurs enfoncent leur digot tout droit, le bouton ne manque guere d'entrer entre les deux valves qui ne se joignent pas exactement. Le poisson qui se sent blessé, contracte un peu ses valves, & en retirant le digot, on amene le coquillage.

Cette pêche se fait aux côtes de la basse Normandie, depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'août. Dans le mois de mai, ce coquillage qui n'est jamais fort bon, est mangeable. Passé ce temps, ils devient très-dur & indigeste. Les pauvres gens vienent dans la saison faire cette *pêche*, & en font une partie de leur nouriture.

Dans le Morbihan, amirauté de Vannes, & sur plusieurs autres côtes vaseuses, les pêcheurs vont de basse-mer, étant presque nus, avec un bâton à la main; ils parcourent les vases; & ayant aperçu des trous qui sont évasés comme de petits entonoirs, ce qui indique que les anguilles se sont enfoncées dans le vase en ces endroits, il émouvent le fond par l'ébranlement de leurs corps, ce qui fait sortir les anguilles. Ils les assoment avec leur bâton, ou ils les retirent à la main, les étourdissent, & même les tuent en les frapant sur leur bâton. Cette pêche ne laisse pas d'être avantageuse, quand on la fait sur des vases fort étendues.

Des pêcheurs s'arment d'une fouane qui a trois, cinq ou six branches, emmanchées au bout d'une perche longue de cinq à six pieds; & pour se soutenir sur les vases, ils ajustent sous chacun de leurs pieds un chanteau de fond d'une barique. Lorsque la marée est en partie retirée, ils vont le long du rivage, & lancent de temps en temps au hazard leur fouane qui ramene les poissons qu'ils ont piqués. C'est ordinairement des poissons plats, des congres, ou des anguilles.

La fouane de la baie de S. Cado, amirauté de Vannes, est un trident: elle sert à prendre des poissons plats & des ronds.

Dans le Morbihan, les fouanes pour les anguilles ont six ou sept branches, longues de quinze à seize pouces, qui se réunissent à une douille qui reçoit une hampe de dix à douze pieds de long.

À Narbone, on se sert d'une épée pour faire la pêche des anguilles, & autres poissons qui s'envasent. Cette pêche qui se fait dans la belle saison, est assez usitée le long des étangs salés, à un pied & demi d'eau tout au plus; on pi-

que aux endroits où l'on voit remuer dans la vase.

La *pêche* à la fouane, fouine, fougue, ou salins, se fait aussi de basse-mer, & à pied, durant les nuits obscures avec le feu. Les pêcheurs se transportent auprès des roches, dans des écluses, & aux endroits où il reste un peu d'eau de basse-mer, tenant de la main gauche un flambeau de paille, ou de quelque bois sec; & quand ils aperçoivent un poisson, ils le dardent fort adroitement avec une fouane qui n'a quelquefois que deux dents. On pratique cette *pêche* en plusieurs endroits, & particuliérement sur les vases dans l'amirauté de la Rochelle.

Les Languedociens poursuivent quelquefois à la course les poissons qu'ils aperçoivent, & ils ont l'adresse de les percer avec une fouane qu'ils tienent à la main, & qu'ils nomment *meurtriere*, ou *fichoire*; car les *pcêhes* dont nous parlons, sont nommées *fichures* sur plusieurs de nos côtes de la Méditerranée.

Dans la belle saison, la pêche de la fichure est assez usitée à Narbone le long des étangs salés. Les vieillards & les jeunes gens portent à la main un petit fichoir à trois dents, lorsqu'ils se promenent aux bords de ces étangs, & ils les dardent avec force contre tous les poissons qu'ils aperçoivent.

À S. Tropez, la pêche qu'ils nomment *fasquier*, se fait au feu & avec un trident. Ils prenent des langoustes, des muges, des dorades, & d'autres poissons quelquefois très-grôs.

Les pêcheurs de l'embouchure de la Somme, se mettent au nombre de quatre ou cinq dans un petit bateau qu'ils nomment *gobelete*, & se portent à quelque endroit où ils savent qu'il y a un banc de coquillages, de moules par exemple; & avec des râteaux semblables à ceux des jardiniers, qui ont de longues dents de fer avec des manches menus de trois à quatre brasses de longueur, ils ajustent à la tête un sac de filet dans lequel s'amâssent les coquillages à mesure que les dents des râteaux les détachent; ainsi c'est une espece de dragne.

On pratique cette *pêche* en plusieurs endroits, particuliérement à Isigny, le long de la côte, où l'on en fait usage pour draguer des huîtres.

Les pêcheurs de l'amirauté de Grand-Camp pêchent aussi des coquillages & des moules en bateau avec des râteaux.

Pour *pêcher* des huîtres, deux hommes se mettent dans une petite chaloupe, avec chacun un râteau, dont la tête a environ deux pieds & demi de longueur: elle est garnie de douze dents de fer, longue de huit à dix pouces. Ces dents sont larges, émoussées par le bout, & fort crochues; à cause de leur largeur, elles sont assez près à près pour retenir les huîtres. De plus, il y a sur la tête du râteau le long du manche une petite planche large de quatre pouces, pour retenir les huîtres quand le pêcheur redresse le râteau. La forme des dents & cette planche tienent lieu du sac du filet. Le manche est une perche menue & pliante, longue de dix-huit à vingt pieds; elle est souvent faite de deux morceaux; mais il faut qu'elle plie, pour que les dents du râteau raclent mieux le fond.

Dans le Morbihan, les pêcheurs vont de basse-mer sur les vases avec de petits bateaux qu'ils nomment *tignoles*, qui sont figurés comme une navete, mais dont une extrémité se termine carrément. Ils sont formés de trois planches, & si legers qu'un seul homme les porte aisément sur son dos. Deux hommes dans une tignole (& c'est tout ce qu'elle peut contenir) lancent dans la vase leurs fouanes au hazard; les branches qui la terminent sont au nombre de six ou sept, & ont treize à quatorze pouces de longueur; elles partent toutes d'une même douille de fer, qui reçoit un manche de dix à douze pieds de longueur, & elles s'écartent les unes des autres vers leurs extrémités. Quand le flot se fait sentir, les pêcheurs cessent leur métier. On pratique cette *pêche* principalement depuis le mois de décembre jusqu'à la fin de février.

Quelques pêcheurs se servent de fouanes en râteau, c'est-à-dire, que les dents sont rangées sur une tête de bois, comme les dents d'un *râteau*: mais ces dents, au nombre de huit ou dix, au lieu d'avoir une direction perpendiculaire à celle du manche, sont dans une situation qui lui est parallele; elles sont terminées comme un fer de lance. On se sert de cette fouane dans les rivieres ainsi qu'au bord de la mer, & la façon de s'en servir est d'enfoncer les dents dans le fond, soit sâble, soit vase. Comme la rangée des dents a une étendue assez considérable, elles peuvent d'autant mieux atraper les poissons. Quelques-uns trouvent plus commode de se servir de fouane dont les broches sont atachées autour d'une douille. On prend avec cette fouane, des anguilles, des congres, des flets, & autres poissons plats.

On pratique cette façon de pêcher dans l'amirauté d'Abbeville. On s'en sert aussi, tant à pied qu'en bateau, à Isigny, & dans les Vays.

À Agde, deux hommes se mettent dans un petit bateau qu'ils nomment *bette*, avec un trident & une torche alumée; car cette *pêche* ne se fait que la nuit. Un des hommes vogue; l'autre

tient le trident avec lequel il perce les poissons qu'il apperçoit à sa portée. Cette *pêche* se pratique au bord de la mer, dans les étangs, & dans les rivieres.

Les pêcheurs de Vannes ne font la petite *pêche* des orphis ou anguilletes, que pour avoir de quoi amorcer les haims, quand ils se proposent de pêcher des tires ou postaux, & des congres. Au reste, la *pêche* des orphis dure tant que ce poisson, qui va par bande, donne à la côte: c'est ordinairement depuis le mois de mars jusqu'à celui de juin.

Quatre pêcheurs se mettent la nuit dans un petit bateau; l'un d'eux, qui est placé à l'avant, tient un brandon de paille alumé, qui par son éclat attire les orphis. Les trois autres pêcheurs ont des fouanes en forme de râteau, qui ont au moins vingt dents barbelées, longues de six pouces, & fort près les unes des autres, la tête du râteau n'ayant que treize à quatorze pouces de longueur. Au milieu est une douille de fer qui reçoit un manche long de dix à douze pieds. Quand les pêcheurs voient les orphis ou anguilles attroupées, ils lancent leurs fouanes, & en prenent souvent plusieurs d'un seul coup.

Comme le bateau dérive lentement, la manœuvre n'éfarouche point les orphis. Lorsqu'il ne fait point de vent, & que les nuits sont fort obscures, on en prend quelquefois mille, douze cents, quinze cents dans une nuit.

On fait la même *pêche* en plusieurs endroits, particuliérement à Belle-Île. Assez souvent ils alument deux torches, & les poissons se portent du côté où est la lumiere. C'est aussi de ce côté là qu'on lance les fouanes, & on en prend quelquefois jusqu'à dix d'un seul coup.

Voici une *pêche* qui se pratique dans l'amirauté de Poitou. Cinq hommes & un mousse se mettent dans une chaloupe; un de l'équipage est chargé d'entretenir le pharillon ou petit phare qui est placé à l'avant. C'est une espece de réchaud qui a un manche de fer d'un pied de long, terminé par une douille dans laquelle entre un manche de quatre pieds de longueur. On fait le feu avec des éclats de douves de vieux barils, qui ont servi à contenir du bray ou du goudron.

Deux hommes nagent molement, & trois lancent leurs fouanes dans les lits ou bouillons d'orphis que la clarté du pharillon attire près de la surface de l'eau; & ces poissons s'atroupent quelquefois en si grande quantité, qu'on en prend des cinq & six d'un seul coup. Comme le bateau avance lentement, les poissons ne sont pas éfarouchés, même par le lancement des fouanes. Lorsque le temps est calme, & que les nuits sont obscures, on en a quelquefois pris aussi par cette autre maniere de pêcher, douze à quinze cents dans une nuit.

À Toulon, les pêcheurs à la fourche ont de petits bateaux de dix-neuf pieds de longueur sur cinq & demi de largeur, dans lesquels se mettent deux hommes. Ils pêchent à la fouane ou fichoire pendant toute l'année, à la lumiere, & prenent des loubines, des mulets ou mujaux, des congres, des dorades, &c.

Quand les bourdigues sont rompues, on fait une *pêche* plus amusante qu'utile, avec les petits bateaux qu'on appele *bêtes marines*. On les arme de deux ou quatre rames sans gouvernail. On éleve à la pouppe un morceau de bois arondi, d'environ quatre pouces de diametre & haut de quatre pieds. Au haut de ce morceau de bois, on établit une grille de fer, ou une espece de réchaud assez creux pour contenir les morceaux de pin gras qu'on doit y brûler.

Aussi-tôt qu'il fait nuit, on sort pour faire cette *pêche*. On alume le petit phare, qu'on nomme *phastier*. On a quelquefois le plaisir de se faire suivre par des troupes de poissons qui sont attirés par la lumiere. Le pêcheur, armé d'un harpon à plusieurs branches, & qui est emmanché au bout d'une perche légere de huit pieds de long, se place à la pouppe sous le phastier, tandis que les rameurs le promenent dans les canaux des étangs de Berre & de Caronte; & en jetant les harpons au milieu de tous ces poissons, on en prend presque toujours plusieurs à la fois. On ne prend guere à cette *pêche* que des aiguilles; mais quand ce poisson de passage donne abondament, un seul homme en prend quelquefois plusieurs quintaux. Cette *pêche* ne dure guere que quinze jours, les aiguilles passant ailleurs. Ce sont ordinairement les bourgeois qui s'exercent à cette *pêche*; mais il se rassemble quelquefois plus de quarante bêtes, qui ayant chacune leur feu, forment un spectacle assez agréable, qui attire la curiosité des étrangers. On alume dans le phastier des éclats de cœur de pin gras ou très-résineux.

Comme ceux qui font cette *pêche* à Antibes, se rendent à voile sur le lieu de la *pêche*, ils amenent leur mât, & le couchent vers l'avant sur un chandelier. Les pêcheurs d'Antibes prenent quelquefois avec la fouane d'assez grôs poissons, qu'ils auroient peine à tirer à bord: en ce cas, ils s'aident du grapin.

Il faut toujours atacher au milieu de la fouane une ligne de plusieurs brasses de longueur, pour pouvoir la ratraper si elle échapoit au pêcheur, ou s'il la lançoit sur un grôs poisson qu'il ne pouroit retenir.

On fait cette même *pêche* à S. Tropez. On commence à pêcher le soir avant la nuit, & se portant auprès des roches, on y harpone des crabes & des homards; ensuite, quand la nuit est venue, on alume le phastier, & on prend des dorades, des loups, des muges, des soles, des rhombes ou turbots, des anguilles, des maurenes, des langoustes, des ombrines, sorte de truite, &c. Le matin, à l'aube du jour, on recomence à harponer des crustacées, comme le soir.

Pêche *dite en Catalogne*, enceza.

Cette *pêche* se fait de jour ou au feu, avec le harpon ou la fichure, qu'on nomme *fitora*. On alume à la pouppe un feu de bois de pin; on va, comme pour le phastier, à la rame terre à terre, & deux hommes ont à la main une *fitora*, avec laquelle ils percent les poissons qu'ils peuvent atteindre. Quand ils sont grôs, les pêcheurs s'aident d'un grapin ou croc, pour les tirer à bord; quelquefois ils emploient un lacs.

Les Negres de la Côte-d'Or alument du feu dans leur canot, qui étant percé de trois ou quatre trous sur les côtés, donne passage à la lumiere, qui attire le poisson que les pêcheurs dardent avec un trident à long manche.

Pêche *à la foscina* ou *fuscina*.

À Raguse, on fait la *pêche* avec un trident nommé *foscina* ou *fuscina*, qui a une longue hampe ou manche; elle se fait le jour & la nuit. Il y a des pêcheurs si habiles, que, lorsqu'ils aperçoivent un poisson, ils ne manquent pas de l'atraper avec la foscina. Quand on pêche ainsi pendant la nuit, on alume à la pouppe un morceau de sapin.

Pêche *à-peu-près semblable, que les Espagnols nomment* fitora.

Le trident est nommé en espagnol *fitora*; il a ordinairement cinq pointes. À Alicante, où cette *pêche* se fait avec un seul homme dans un petit bateau, le manche de l'instrument a quatre brasses de longueur. Chaque pointe est terminée comme le fer d'une fleche. Le pêcheur est sur la proue du bateau; il jete un peu d'huile sur la surface de la mer, ce qui lui fait mieux apercevoir les poissons qui sont au fond, qu'il darde avec sa fitora. Cette *pêche* commence en mars & finit en mai. Le moment le plus favorable est le matin, par un temps calme. On la fait rarement de nuit à la lumiere.

Pêche *de l'Amérique septentrionale, qu'on nomme* pêche à la rissole *ou* au feu.

Elle ne differe de celles que nous venons de décrire, qu'en ce que celui qui doit harponer tient d'une main un bâton, au bout duquel il y a un paquet d'écorce de bouleau, qui étant alumé, fait au moins autant de lumiere que les flambeaux de poing, dont on fait usage en France. L'autre pêcheur conduit le canot.

Pêche *de la Guadeloupe au feu & à la fouine*.

On assure que les pêcheurs de cette île prenent ainsi les poissons nommés *perroquets*, les uns verts, les autres jaûnes, des vieilles, des crabes, & de grôs homards.

De la pêche *au miroir*.

Comme c'est la lumiere qui détermine les poissons à s'approcher du miroir, dont nous allons parler, il ne sera pas hors de propos d'en dire ici quelque chose. Dans les nuits calmes & obscures, on prend un morceau de bois taillé en bateau; on en garnit le dessous avec de petits morceaux de glace, semblables à ceux qu'on emploie pour amuser les alouetes. Les seches, apercevant la lumiere de la lune réfléchie par ces glaces, s'approchent, & on les saisit ordinairement avec un truble, que les Provençaux nomment *salabre*.

Pêche *chinoise, qui approche de la précédente*.

Les Chinois ont de longs bateaux, auxquels ils atachent des deux côtés une planche large de deux pieds, qui s'étend de l'avant à l'arriere. Cette planche est couverte d'un vernis fort blanc & fort luisant; un des côtés est de niveau avec le bord du bateau; l'autre s'incline en pente douce jusqu'à la surface de l'eau. Pendant la nuit, la lumiere de la lune étant réfléchie par cette surface blanche, le poisson qui s'ébat sur l'eau, prend probablement la couleur de la planche pour l'eau même; il saute sur cette planche, & glissant dessus, il tombe dans la barque. Ceci est tiré de l'*Histoire générale des voyages*, in 4°, tome VI, pag. 221.

Pêche *des Indiens au feu*.

On lit dans l'*Histoire générale des voyages*, que quand les Indiens pêchent au feu, ils ont dans un canot des tisons ardens qui éclairent la surface de l'eau. Les poissons, attirés par cette lumiere, s'approchent du bateau du côté où elle paroît; & les pêcheurs étant à l'eau, nagent de l'autre côté, à l'ombre du bateau; ce qui leur donne beaucoup de facilité pour darder les poissons; mais il s'en rencontre de fort grôs, qui ataquent eux-mêmes les pêcheurs, & quelquefois les dévorent.

Pêche *de nuit, qu'on pratique sur la côte du Sénegal.*

Il est dit dans l'*Histoire des voyages*, in-4.°, tome II, page 179, que sur les côtes voisines du Sénégal, il y a des pêcheurs qui, durant les nuits obscures, tienent d'une main une longue piece de bois très-combustible, qui les éclaire, & de l'autre un dard, dont ils ne manquent guere les poissons qui s'approchent de la lumiere. Lorsqu'ils en prenent de fort grôs, ils les atachent à l'arriere du canot avec une ligne, & ils les remorquent à terre.

Pêche *au harpon, dite* foscina.

Sur la côte de l'état ecclésiastique, on pêche de jour, & plus souvent à la lumiere, avec un harpon en forme de trident, qu'on nomme *foscina*. On l'atache au bout d'une corde qui est fort longue. On le darde tenant le manche à la main; mais quand les poissons sont grôs, ils détachent le harpon du manche, & s'en vont avec lui; mais il n'est pas perdu; on le retrouve, ainsi que le poisson, au moyen de la ligne qui est atachée. On fait cette *pêche* l'été, autour des roches.

Des pêches *qui se font au harpon volant, ou qu'on jete au poisson.*

Dans les *pêches* à la fouane, on n'abandone presque jamais la hampe ou la perche qui sert de manche à cet instrument. On plonge la fouane sur le poisson; & en la retirant par le manche qu'on n'abandone point, on retire avec elle le poisson qui a été piqué. Pour les *pêches* dont nous allons parler, & qu'on peut appeler le *harponage*, on lance le harpon, on l'abandone entiérement, & l'on ne retient qu'une ligne, dont un bout est amarré au manche ou au fer du harpon.

Ainsi on se sert pour la *pêche* des grôs poissons, & particuliérement des marsouins, de harpons dont le fer qui se dégage du manche, est retenu par une ligne que l'on file à mesure que le poisson piqué s'agite & s'éloigne.

Le harpon a deux pieds de long, y compris la pointe, la verge & la douille, dans laquelle entre la pioche qui forme le manche, & qui a cinq ou six pieds de longueur. La tête de ce harpon a la forme d'un fer de lance, ou d'un demi-fer de lance, & est épaisse de quatre à cinq lignes à son échancrure. Il n'est pas nécessaire que ce harpon soit bien afilé, parce qu'on ne s'en sert guere que quand le marsouin est près du bord de la chalonpe, & il entre d'autant plus facilement, que la peau, la graisse & la chair du marsouin sont presqu'aussi tendres qu'à la baleine.

Le poisson emporte le harpon, dont le manche reste au pêcheur, ou plus souvent tombe à la mer. Mais il y a à la verge ou tige du harpon une ligne que le pêcheur file jusqu'à ce que le poisson soit afoibli. Ces harpons qui servent à la *pêche* du marsouin, sont semblables aux dards dont on fait usage pour la *pêche* de la baleine; ils sont seulement beaucoup plus petits, mais on les lance de même.

Il faut que les lignes de tous les harpons soient faites de bon chanvre, bien travaillées, & peu torses, pour qu'elles soient fortes & souples.

Voici un harpon qui est d'une construction fort ingénieuse. Il a deux pieds de longueur, y compris la pointe, la verge & la douille, dans laquelle s'emmanche une perche de cinq à six pieds de longueur; la forme de sa tête est une espece de couteau, long d'environ huit pouces, & large à peu près d'un pouce & demi. Elle se termine en pointe à son extrémité, & est épaisse par le dos. Cette lame est percée au milieu de sa longueur d'un trou; & l'extrémité de la tige, qui a dix-huit à vingt-quatre pouces de longueur, se termine par un œil où entre un clou rivé, qui traverse cet œil, ainsi que le trou de la lame; ce qui permet à la lame un mouvement de charniere.

Pour se servir de ce harpon, on arrête à la tige le bas de la lame par un anneau de corde, qui glisse le long de la lame, lorsque le pêcheur a lancé le harpon dans le corps du poisson; car la résistance des chairs est suffisante pour pousser vers le bas de la tige cet anneau de corde. Alors l'éfort que fait le poisson pour se dégager, s'exerçant sur l'espece de charniere, la lame tourne sur le clou, & forme relativement à la tige comme un T. Dans cette position, le harpon forme dans les chairs du poisson une espece de grapin dont le poisson ne peut se dégager. Au bas de la tige est une douille qui reçoit un manche, lequel n'y est point arrêté; mais il y a une ligne, dont un bout est amarré à peu près au tiers de la longueur de la tige. Le pêcheur retient donc le harpon, s'il est assez près du poisson pour le percer; ou s'il le lance, la hampe qui quite le harpon flote sur l'eau; & pour ne pas la perdre, on la retire à bord au moyen d'une ligne fine qu'on y a atachée. Le poisson piqué s'en va avec le fer du harpon; mais on file de la ligne, autant qu'il est nécessaire pour retrouver le poisson quand il est afoibli par le sang qu'il a perdu.

Pêche *à la fleche & avec le fusil.*

Il est dit dans l' *Histoire générale des voyages*, in-4.°, tome II, page 455, que les Mores du Cap-Blanc prenent des poissons avec des fleches, comme nous en tuons quelquefois à coups de fusil. J'ai vu un chasseur qui en tiroit à plus d'un pied sous l'eau; mais il ne faut pas viser au poisson, parce que le rayon de lumiere & le plomb éprouvent une réfraction en passant d'un milieu dans un autre, & la quantité de ces deux réfractions n'est pas aisée à déterminer.

Nous lisons encore dans l'*Histoire générale des voyages*, in-4°, tome VI, page 222, que les Chinois prenent le poisson avec des fleches qui tienent à l'arc au moyen d'un fil, autant pour empêcher qu'elles ne soient perdues, que pour attirer à eux le poisson qui en est percé.

Anderson raporte dans l'*Histoire naturele d'Islande*, que les Groenlandois se servent pour la *pêche*, de fleches & de dards qu'ils arment de fer, quand ils en ont; au défaut de métal, ils se servent de cailloux apointis, d'os, de dents de poisson, &c., qu'ils atachent à l'extrémité de la fleche avec des lanieres de cuir ou des bardes de baleines.

Pêche *qu'on fait avec des oiseaux.*

Il y a beaucoup d'oiseaux qui font la chasse aux poissons. Les uns munis de grandes jambes, de longs cous & de grands becs, font leurs *pêches* au bord des eaux; d'autres nagent, plongent, & poursuivent les poissons dans l'eau avec tant de vitesse qu'ils parvienent à les prendre à la nage: mais comme tous ces animaux ne pêchent que pour leur compte, nous ne devons point en parler; il convient de nous borner à ceux qui pêchent pour leurs maîtres.

Tel est le cormoran. Quand cet oiseau est dressé, on s'en sert pour la *pêche*, & voici comme on l'a vu pratiquer sur le canal de Fontainebleau. On leur serroit le bas du cou avec une espece de jarretiere, pour les empêcher d'avaler entiérement le poisson: ensuite on les laissoit aller à l'eau, où ils chassoient le poisson nageant avec vitesse, & plongeant jusqu'au fond. Ils avaloient tout le poisson qu'ils prenoient; mais à cause de la jarretiere qu'on leur avoit mise, ils ne pouvoient pas le digérer; ils en emplissoient seulement leur œsophage, qui est susceptible d'une grande dilatation. Quand ils en étoient gorgés, ils revenoient joindre leurs maîtres, qui leur faisoient dégorger le poisson sur le sâble. Ils en mettoient à part quelques-uns pour eux; & voici comme ils s'y prenoient pour donner le reste aux cormorans, après leur avoit ôté la jarretiere qui les empêchoit d'avaler entiérement le poisson.

Ayant une baguete à la main, ils les obligeoient de se ranger sur une ligne; puis ils leur jetoient un poisson, que le cormoran saisissoit en l'air, comme un chien saisit un morceau de pain. S'ils le prenoient par la queue ou par le milieu du corps, ils avoient l'adresse de le jeter en l'air, & de le retenir par la tête pour l'avaler. Si un cormoran vouloit s'avancer pour prendre le poisson à la main, on lui donnoit un coup de baguete; car si cet oiseau très-vorace, en voulant prendre le poisson, avoit saisi le doigt, il l'auroit beaucoup endomagé.

On dit dans l'*Histoire générale des voyages*, in-4.°, tom. V, pag. 260, que les Hollandois avoient eu le spectacle d'une *pêche* singuliere, qui se fait avec un oiseau nommé *louwa*, un peu moins grôs qu'une oie, & peu différent du corbeau. Il a le cou long, le bec approchant de celui de l'aigle. Cette description differe peu de celle du cormoran.

Les Chinois se mettent dans un petit bateau de cannes de bambou, & placent l'oiseau sur le bord. Quand il aperçoit un poisson, il s'élance dessus, le poursuit à la nage, même sous l'eau; il raporte sa proie au bateau, & la cede aux pêcheurs, qui lui font recomencer la même chasse. Mais, pour empêcher qu'il n'avale sa proie, ils lui passent le cou dans un anneau de fer. Les maîtres sont quelquefois obligés d'aller au secours de l'oiseau, quand il a pris un poisson trop grôs. Lorsque l'oiseau est fatigué, ou que les maîtres sont contens de la *pêche* qu'il a faite, ils lui ôtent l'anneau, & le laissent pêcher pour lui-même. Le droit de faire cette *pêche* s'achete de l'empereur, pour un an seulement.

Un oiseau bien dressé est si estimé, qu'on le vend cent cinquante florins de Hollande.

Dans le même ouvrage, au tome VI, page 221, il est encore dit, qu'il est d'usage dans plusieurs provinces d'employer pour la *pêche*, une sorte de cormoran assez semblable au corbeau, qu'on mene avec soi, comme on fait un chien pour la chasse du lievre. Au lever du soleil, on voit sur les rivieres un grand nombre de bateaux, & plusieurs de ces oiseaux perchés sur l'avant; au signal qu'on leur donne, en frapant l'eau d'un aviron, ils se jetent dans la riviere. Chacun plonge de son côté; & saisissant un poisson par le milieu du corps, ils retournent à la barque avec leur proie. Le pêcheur prend l'oiseau, lui baisse la tête, passe la main le long de son cou, & lui fait rendre le poisson qu'il a avalé tout entier lorsqu'il est petit, & qui seroit entré dans son jabot, si

on ne lui avoit pas passé le cou dans un anneau : ensuite on lui donne quelques poissons pour récompense. Lorsque le poisson est trop grôs, plusieurs oiseaux travaillent de concert à l'amener à bord.

Pêches *sous la glace*.

Quoique dans les pays froids, où les eaux sont glacées pendant une grande partie de l'année, on puisse conserver le poisson gelé, tant que le froid dure, on en prend cependant beaucoup sous la glace.

Les filets dont on se sert, ont souvent cinquante brasses de longueur, sur un peu moins d'une brasse de chute ; les meilleurs sont faits de bon fil de chanvre qu'on tire d'Europe ; ils sont bordés d'un bon bitord qui sert de maître ; on les leste avec des pierres qu'on atache au pied du filet avec un grôs fil d'écorce de bois blanc.

Au lieu de liége, on fait les flotes avec des bâtons de bois de cédre, qui ont un pied & demi de longueur, & seulement un pouce de largeur, diminuant un peu vers les extrémités. On prépare le filet, & on ajuste le lest & les flotes le long de quelque rocher. Ensuite on perce la glace jusqu'à l'eau, faisant une ouverture de deux ou trois pieds de diametre. À environ quatre brasses de ce trou, on en fait un autre, puis un troisieme, un quatrieme, &c. plus ou moins, suivant la longueur du filet qu'on se propose de tendre. Alors, on tend le filet qu'on fait passer sous la glace, au moyen d'une perche légere à laquelle on atache une ligne de moyene grôsseur & qui a plus de longueur que le filet. On suit du reste les procédés ordinaires de la *pêche*.

PÊCHEUR. Le pêcheur est celui qui fait son métier de la pêche : les uns habitent les bords des rivieres & des fleuves, s'atachent à la pêche des poissons d'eau douce ; les autres, situés sur le bord de la mer, s'atachent à la pêche du poisson de mer.

Les *pêcheurs* font eux-mêmes leurs filets pour la pêche, tels que les *saines*, les *tramails*, les *nasses*, les *éperviers*, &c. Ils font usage de ces diverses especes de filets suivant les différentes especes de poissons qu'ils veulent pêcher, & selon la nature du terrain où ils pêchent. *Voyez* l'article PÊCHES.

PEIGNÉS (harengs) ; poissons qui ont perdu leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles.

PÉLARD. Le bois qu'on nomme *pélard*, est le jeune chêne dont on a enlevé l'écorce pour en faire du *tan*.

PELOTE ou PELOTON. On nomme *pelotons*, des bouts de membrure qu'on cloue sur la partie de l'auge qui traverse la chaussée des étangs.

PENTENE ; nasse ou filet qui termine les bourdigues, & qui est destiné à retenir les anguilles.

PENTIERE. On nomme *grandes pentieres* des filets qu'on établit verticalement & par fond ; c'est pourquoi on donne ce nom aux soles.

PERCE-PIERRE ou SINGE DE MER. C'est un poisson de la Manche & de la Méditerranée qui se cache entre les pierres ; il est de la classe des poissons à nageoires épineuses. Il a la tête petite & ronde semblable à celle d'un singe. On remarque aussi la petitesse de son corps, de sa bouche, de ses ieux. Les dents de ses mâchoires s'entrelâcent entr'elles ; ses nageoires sont courtes ; sa peau est mouchetée, lisse & glissante ; il tâche de mordre les pêcheurs. Sa chair est molle & a peu de goût.

PERCHE. *Pêcher à la perche* ; c'est atacher une ligne garnie d'un haim au bout d'une perche légere ou d'une canne.

Perche volante. Les pêcheurs à la canne disent qu'ils pêchent à perche volante, quand en se promenant le long du rivage, ils font sauter l'haim & l'apât quelquefois même sans toucher à l'eau.

PERCHE DE RIVIERE ; poisson d'eau douce assez estimé & fort commun. On en distingue de deux especes : l'une plus grôsse que l'autre qu'on nomme *gravelée*, & qu'on regarde comme la vraie perche ; il y en a qui pesent trois quarterons : l'autre qu'on nomme *gremille*, qui est petite, a sur la tête ou auprès, des ardillons qu'elle releve à sa volonté, & qu'on a comparés à une courone. On trouve de ces poissons dans les étangs ; mais ils se plaisent principalement dans les petites rivieres d'eau très-vive : on les prend en traversant les cours d'eau d'un tramail, & traînant dessus un épervier ; quelques-uns s'enfoncent dans l'épervier, d'autres éfarouchées par ce filet donnent dans le tramail. On prend aussi des perches avec les verveux & les filets à manche. C'est un poisson très-vorace : quand il est petit, ses arêtes sont incommodes ; mais quand il est un peu grôs, comme de treize à quatorze pouces de longueur, il est fort estimé, & pour cette raison les pêcheurs l'appelent la *perdrix d'eau douce*.

PERCHE GARDONÉE. On prend dans les rivieres, & notament dans la Seine, un poisson qui semble tenir de la perche & du gardon, non

seulement par sa forme extérieure, mais encore par la consistance & le goût de sa chair; ces points d'analogie ont engagé les pêcheurs à lui donner le nom de *perche gardonée*.

PERCHE DE MER; poisson qui ressemble beaucoup au *serran* ou *bailleur*: néanmoins la perche est plus grôsse que le serran, quoiqu'elle n'excede guere un pied de longueur. L'aileron de la queue de la perche est coupé carrément: on n'aperçoit point de langue dans la gueule, & les dents sont petites; mais on trouve près le gosier quatre osselets chargés de dents: sa couleur est brune, avec des reflets tirant au rouge; il y a des bandes qui s'étendent circulairement depuis le dos jusqu'au ventre; elles sont plus sensibles qu'au sarguet, & l'on n'en voit point au serran. Rondelet dit aussi que la *perche de mer* est d'un rouge-sombre, avec des bandes brunes qui s'étendent du dos au ventre; que ses dents sont petites; qu'il n'a point de langue; que l'aileron de la queue est coupé carrément; que la forme de son corps approche assez de celle de la perche de riviere; mais qu'elle n'a qu'un aileron sur le dos, au lieu que celle de riviere en a deux.

La *perche de mer* est un poisson de la Méditerranée; il n'entre jamais dans les rivieres, comme la perche de riviere ne va jamais à la mer: il est saxatile: il a rarement plus d'un pied de longueur; sa chair est délicate, très-saine, & communément on la préfere à celle de la perche de riviere, qui est néanmoins fort estimée.

PERLES (Pêche des). *Voyez* NACRE DE PERLES.

PERROQUET DE MER. Les poissons dont on a fait une famille sous le nom de *tourdes*, ont assez ordinairement un caractere général; &, suivant différentes particularités, les pêcheurs leur donnent des noms arbitraires; de ce genre est celui dont il s'agit, qu'ils ont nommé *perroquet*, principalement parce qu'il y a une teinte verte qui s'aperçoit en beaucoup d'endroits de son corps, & même qui subsiste quand le poisson est desséché; l'aileron du dos tire au vert; le dos est brun, le ventre est jaunâtre; & depuis le derriere des ouïes jusqu'à la queue, on aperçoit plusieurs traits verts assez régulièrement distribués; il a de petites taches répandues sur tout son corps. Il est rare sur la côte de haute Normandie. Ce poisson a en général une forme alongée & conique depuis le derriere de la tête jusqu'à l'articulation de la queue. Les rayons qui forment l'aileron du dos sont de longueur inégale; il y a surtout un petit enfoncement à l'endroit où finissent les rayons durs & où commencent les flexibles; les nageoires branchiales sont un peu alongées; & lorsqu'il a la gueule ouverte, l'extrémité de la mâchoire supérieure se releve un peu en-haut; ce que l'on a peut-être comparé assez mal-à-propos au bec d'un perroquet.

Ces dénominations qu'adoptent les pêcheurs, sont fort arbitraires & sujetes à varier; car sur les côtes de Picardie, on pêche un poisson assez différent de celui dont on vient de parler, & que les pêcheurs nomment *pérot* ou *cato*, & aussi *perroquet de mer*; & il est assez semblable pour la forme à la cinquieme espece de tourdes de Rondelet.

Le poisson qu'on nomme *perroquet* en Afrique, est du genre des bourses; ainsi il ne ressemble point aux poissons du genre des tourdes.

En Amérique, on donne le nom de *perroquet de mer* à un poisson qui a du raport à *la carpe*, dont les écailles sont très-variées & fort belles; sa chair est blanche, ferme & agréable au goût.

Barry dit qu'on prend à Toulon un très-petit poisson d'un vert de mer clair, que l'on nomme *saurel*, comme on diroit *fouilleur*, parce qu'avec son museau qui est pointu, il fouille dans le sâble.

On appele sur les côtes de Flandre, *perroquet de mer*, un petit poisson qui n'a que trois pouces de longueur. Sa tête est grôsse, sa queue est menue, le dos est d'un beau vert-de-mer, *le* ventre d'un beau vert-pâle, *les* ieux rouges; les levres qui bordent la gueule sont jaunâtres; les ailerons & les nageoires sont d'un vert plus ou moins foncé. Ce poisson paroît confiner aux petits poisons qu'on nomme *goulards* ou *testards*.

Par ce que nous venons de dire, on voit qu'on a donné le nom de *perroquet de mer* à quantité de poisons très-différens les uns des autres.

PEUGNE; pêche qu'on fait en mer le long de la côte, près de la Tête-de-Buch. On y emploie les filets dits *leugeons*, ou ceux dits *pétuts*, ensuite de ceux dits *estouyeres* ou *bigearraux*, qui tous sont du genre des manets.

PHARILLON; petit réchaud dans lequel on fait un feu de flamme, pour attirer le poisson la nuit.

PHASTIER ou PHASQUIER; pêche au feu, ou à la fichure, ou avec la fouane.

PIC ou PIOCHE ; instrument dont se servent les terrassiers, & que les pêcheurs emploient pour tirer les pitaux & les folades, des fonds qui sont durs.

PICARELE ou SEVEREAU de Languedoc. Quelques auteurs, Rondelet entr'autres, prétendent que la *picarele* est une petite mendole blanche, guere plus longue que le doigt, & qui ne change point de couleur dans les différentes saisons, comme le fait la mendole. Il soupçone qu'en quelques endroits on la nomme *garum*, parce qu'on prétend qu'après l'avoir fait fondre dans le sel, on en fait une sauce appétissante, qu'on peut comparer avec celle que les anciens faisoient avec le poisson *garus*, & qu'ils nommoient *garum*.

La mendole & la *picarele* sont deux especes de poissons, quoiqu'ils se ressemblent à plusieurs égards, particuliérement par une tache brune vers le milieu de la longueur du corps au dessous des lignes latérales. Plusieurs distinguent deux especes de *picareles*, dont l'une, qu'on appele *la blanche*, est moins grôsse que l'autre qu'on nomme *la brune*.

PICHICHY ; petit poisson qui a une nageoire derriere chaque ouïe, un aileron au milieu du dos, la tête plus grôsse que le corps, la queue fourchue. Il y en a depuis deux pouces jusqu'à six. On le pêche au Conquet.

PICHLING ; nom que les Anglois donnent aux harengs d'Yarmouth, qu'ils salent & qu'ils saurissent.

PICHOU. On appele ainsi la quatrieme chambre de la madrague.

PICOTEUX ; petits bateaux de la côte de basse Normandie, qui n'ont que treize pieds de longueur, & dans lesquels il ne peut tenir que deux ou trois hommes.

C'est aussi un petit filet en tramail qu'on tend, & autour duquel on bat l'eau, pour engager le poisson à donner dedans.

PICOTS ; filets d'usage en Normandie, qui ressemblent beaucoup aux jets de Picardie & aux demi-foles ; ils sont pierrés, flotés & sédentaires. On leur donne ce nom, parce qu'on pique le fond autour du filet, pour engager le poisson à donner dedans. On appele *poissons à picots* ceux qu'on prend dans ce filet.

PIED. La pêche qu'on nomme du *pied* se fait sur les grêves, avec des cordes garnies de lignes & d'haims.

PIED d'un filet. C'est le bas d'un filet, lorsqu'il est tendu verticalement.

PIÉLAGO ; pêche en usage sur les côtes de l'état ecclésiastique. La maitresse corde s'appele *parasina*.

PIERRÉS ; cailloux qui servent à assujétir les filets à un endroit, par exemple, les verveux entre les rochers. On les nomme aussi *cablieres*.

PIGEONS ; anses longues par lesquelles les mailleurs commencent quelquefois leurs filets.

PIGO ; poisson semblable à la carpe, qu'on pêche en été dans le lac de Côme & le lac Majeur. Ce poisson a au milieu de chaque écaille, du côté de la tête, une espece d'épine ou de boucle, piquant comme celle de la raie. Sa queue est fourchue ; son ventre est blanc, tirant sur le rouge pâle, le dos d'un bleu noirâtre. Les plus grands de ces poissons pesent cinq à six livres. Sa chair est délicate.

PILES ou EMPILES ; lignes faites de bon chanvre filé, qu'on atache au bout des lignes latérales qui partent de la maitresse corde. Les *piles* servent à porter les hameçons. Les *piles simples* consistent en une seule ligne, les *ovales* sont doubles. Quand on pêche des poissons qui pouroient couper les *empiles* avec leurs dents, on les fait avec du crin ou du fil de laiton.

PILONEAU. C'est le même poisson, nommé *lagadec* à Marseille. Sa tête est d'une grôsseur médiocre ; sa gueule est assez grande, garnie de dents fines, & bordée d'une membrane rouge ; les ieux sont fort grands ; les écailles sont brillantes : les nageoires & les ailerons du dos, de derriere l'ânus & principalement de la queue, sont rembrunis, tirant au roux. Il paroît que, proportionélement à sa grandeur, qui est communément de six pouces, il est plus épais que la dorade. Lorsqu'il fait froid : ces poissons se retirent dans les grands fonds ; ainsi on en prend peu l'hiver, à moins que l'air ne soit fort doux.

Quand ces poissons ont séjourné sur des fonds pierreux ou sâbleux, ils sont assez bons, mais jamais aussi estimés que les dorades.

PILOT. On donne ce nom à une portion de tessure de fole, qui est ordinairement formée de quatre *pilots*.

PILOTE ; officier marinier chargé de diriger la route d'un vaisseau. Les *pilotes* qui entrent & sortent les vaisseaux dans les rades & les ports, se nomment *pilots lamaneurs* ; ils doivent avoir

une parfaite connoissance des fonds, des courans & des écueils.

Les *pilotes côtiers* servent pour le cabotage & les aterrages; ils doivent connoître la vue des côtes, des fonds, des courans & de tous les écueils qui sont à l'approche des terres.

Les *pilotes hauturiers* conduisent les vaisseaux en pleine mer, en prenant hauteur au moyen de la boussole de l'estime, & en prenant leur point sur les cartes marines.

Ordinairement c'est le *pilote* qui, sur les bâtimens de la pêche, commande la manœuvre pour mettre les filets à la mer.

PILOTE. On nomme ainsi un poisson de mer qui a depuis six jusqu'à dix & onze pouces de longueur. Comme il suit volontiers les vaisseaux, & que souvent on l'aperçoit vers l'avant, on a imaginé qu'il guidoit leur route, & même qu'il les conduisoit jusque dans le port. De cette idée, qui n'est rien moins que vrai-semblable, on a jugé à propos de le nommer *pilote*; mais ce nom lui convient mieux quand on considere sa manœuvre à l'égard du requin, ce qui paroît avoir été plus attentivement observé. Effectivement, on voit de ces poissons qui nagent un pied & demi ou deux pieds au dessus du museau des requins; quelquefois il s'en rassemble plusieurs autour d'un requin & en ce cas il y en a toujours un qui occupe le poste que nous venons d'indiquer, & celui-là suit exactement tous les mouvemens du requin. Si ce poisson vorace se renverse pour atraper sa proie, le *pilote* fait un écart; mais aussi-tôt que le requin a repris sa premiere situation, le *pilote* reprend aussi son poste, & bien des gens se font fait un plaisir de considérer la manœuvre réciproque de ces deux poissons; mais les uns prétendent que c'est le *pilote* qui guide le requin, & qui le détermine à faire ces différens mouvemens; d'autres, au contraire pensent que les mouvemens du *pilote* sont une suite de ceux du requin. Ce dernier sentiment doit prévaloir: effectivement, il est sensible que le requin n'a aucun avantage à espérer du voisinage du *pilote*; au lieu que ce petit poisson trouve son compte à acompagner le requin, qui dévorant tous les poissons qu'il peut atraper, laisse toujours échaper quelque chose, dont le *pilote* fait son profit: d'ailleurs ce petit poisson n'ayant aucune défense, peut se trouver en sûreté dans le voisinage d'un poisson vorace qui éfarouche ceux qui font tous leurs éforts pour l'éviter; & par ce moyen le *pilote* est sous sa sauvegarde. Le *pilote* n'a ainsi à craindre que le requin, & il est assez vif pour l'éviter s'il tentoit de s'en saisir; ce qui est justifié par la manœuvre que suit le *pilote*, lorsque le requin se renverse pour saisir quelque poisson.

PILOTINS; c'est le nom qu'on donne aux principaux pieux qui servent à construire les bourdigues.

PIMPIGNON. On nomme ainsi en Provence, des anses ou anneaux de fil qu'on fait pour joindre les unes aux autres, les nappes des tramaillades.

PINASSE; bâtiment basque, long, étroit & leger, qui porte trois mâts, & va à la voile & à la rame.

PINGUE; petite flûte à varangues plates.

PINNE-MARINE, ou NACRE-DE-PERLES DE PROVENCE, ou AIGRETE. C'est un coquillage bivalve, & le plus grand du genre des moules triangulaires. On le trouve près des côtes de Provence & d'Italie, & dans les mers des Indes. Il y a des coquilles qui ont jusqu'à deux pieds & demi de longueur, & le tiers de largeur.

Ces moules sont nacrées en dedans, vers le haut, de couleur rouge orangée, ou gris de lin, nuées de pourpre dans le reste.

Les *pinnes marines* sont remarquables, *sur-tout* par le nombre & la *finesse* de certains fils bruns qui les atachent aux rochers.

La houpe de soie part immédiatement du corps de l'animal; elle sort de la coquille par le côté où elle s'entrouvre, environ à quatre ou cinq pouces du sommet ou de la pointe.

On fait à Palerme, avec ces fils, des étofes & divers autres beaux ouvrages. Ces fils sont sur-tout l'objet de la pêche, & devienent une soie de la plus grande finesse, & propre à diverses fabriques.

La pêche des *pinnes-marines* se fait aux mois d'avril & de mai, à Messine, Palerme, Syracuse, Smyrne, & dans les parages de l'île Minorque.

Les pêcheurs disent que pour tirer ces coquillages, il faut casser la houpe de leurs filets. On les pêche à Toulon, à quinze, vingt, & plus de trente pieds sous l'eau, avec un instrument appelé *crampe*, espece de fourche de fer dont les fourchons sont perpendiculaires à un long manche; ils ont chacun environ huit pieds de longueur.

On saisit ces coquillages, on les détache, on les enleve avec la crampe.

PINS; mailles du fond de la manche qui ont au plus quatre lignes d'ouverture en carré.

PIQUER LE POISSON; c'est donner à l'haim une petite secousse, quand on s'aperçoit que le poisson a mordu, pour le faire entrer dans les chairs au delà du barbillon.

PIRAGUERA; poisson à grandes écailles, qui se trouve dans la mer de Sainte Catherine. Il a quatre à cinq pieds de long. Sa chair est aussi *délicate* que celle des carpes.

PIRAMBU; poisson de la mer du Brésil; il fait entendre une sorte de ronflement. Ce poisson est long de quelques pieds. Au lieu de dents, sa gueule est armée de deux pierres larges de cinq à six doigts, qui lui servent à briser les coquillages dont il fait sa nouriture.

PIRAVENE; espece de poisson volant, de grôsseur de la lamproie, qu'on ne trouve qu'au Nouveau-Monde.

PIRAYA ou **PIRANTA**; poisson du Brésil, qui a la forme de la dorade: on en distingue de trois especes.

Celui qui est long d'un pied & large de six doigts, a l'ouverture de la bouche parabolique, il peut la fermer exactement. Chaque mâchoire est garnie d'un rang de dents blanches, triangulaires, pointues, & si tranchantes qu'il emporte la piece quand il mord. Ses écailles sont de couleur de feu mêlé de bleu. Il se tient dans la bourbe des rivieres.

La seconde espece est d'un jaûne-doré, la troisieme de couleur blanchâtre.

PIROGUE; bateau fait d'un grôs corps d'arbre creusé par les sauvages de l'Amérique méridionale. Les Groenlandois en font avec du cuir tendu sur des membres légers, & qui ne tienent qu'un homme.

PISSER, ou tenir les harengs à la pisse, c'est en discontinuer le feu, & laisser les harengs égouter leur eau & leur huile.

PITTE (fil de); il se fait avec des filamens que l'on tire d'une espece d'aloé ou aloïdes.

PLANE; sorte de couteau dont se servent les faiseurs d'haims, pour détacher la languete de l'haim, ou le barbilloner.

PLATANE; poisson qui a quelque ressemblance avec la brême.

PLAT-BORD; pieces de bois de chêne qui s'assemblent sur le bout des alonges de revers, & forment véritablement le bord du bâtiment.

PLATE; très-petit bateau à fond plat, qui est en usage pour la pêche, sur la côte de Picardie & de Normandie.

PLETEUX; instrument dont se servent les faiseurs d'haims, pour leur donner une courbure convenable.

PLIE ou **PLYE**; poisson de mer plat, à nageoires molles.

On en distingue deux especes, savoir la grande & la petite qui est parsemée de taches jaûnes ou rougeâtres.

Celle-ci est le carlet. *Voyez* ce mot.

La *grande plie* ou *plane* ou *platuse*, est plus large que la sole.

Ce poisson a les ieux sur la partie de dessus qui est brune. Ses nageoires font le tour de son corps; sa queue est large; de la tête à la queue, il a un trait un peu tortu par le milieu du corps; sa bouche est petite & sans dents.

La *plie* entre dans les étangs de mer, & quelquefois dans les rivieres fangeuses. On en pêche en quantité dans l'étang de Montpellier, dans la Loire & dans l'Océan.

Quand la plie aperçoit les pêcheurs, elle trouble l'eau & se cache dans la vase. On pêche ce poisson quand le temps est calme. On entre dans les petites rivieres avec des botes, ou pieds nus, on imprime fortement ses traces sur le sâble, à peine est-on retiré que ces traces se garnissent de *plies*.

La chair de la *plie* est blanche, molle, & d'un bon suc.

PLOMB DE NANTES; poisson de la famille des *sparus*; il a six pouces de long & deux & demi de large. Ses écailles sont d'un blanc argenté, ses raies latérales sont noires; il est en général de couleur rousse.

Ce poisson est vorace & de passage. On ne peut le manger que très-frais.

PLOMBÉE; c'est le plomb qu'on met au bas du filet pour le lester & le faire aller au fond de l'eau.

PLONGEURS; sorte de pêcheurs qui vont sous l'eau & prenent à la main des poissons & des coquillages.

PLUMER; c'est ôter avec un couteau les

feuilles des cannes dont on construit les bourdigues.

PLYETER ou POMMETER. Cette pêche, qui pourroit aussi se nommer *piétiner*, se fait en marchant pieds nus sur le sable, pour sentir les poissons qui y sont restés enfouis. Quand on sent un poisson sous ses pieds, on le pique avec un digon, ou bien on le saisit avec un angon, ou on le prend à la main sans aucun instrument. Cette pêche se nomme aussi *à la foule*, & on y prend des anguilles.

POCHE; espece de sac de toile avec lequel on prend à Morlaix beaucoup de menuise.

Poche de l'eyssaugue; espece de manche ou de sac des filets traînans, dans lesquels le poisson se rassemble.

POELA; poisson oriental qui se pêche dans l'île de Larice. Il vit de poissons; sa chair a le goût de celle du brochet; sa tête est rousse, son corps est couvert de jaûne, de bleu clair & de raies. Il a des nageoires, les unes rouges, les autres vertes.

POÊLE; endroit d'un étang vis-à-vis de la bonde, qu'on creuse plus que le reste, pour que le poisson s'y rassemble quand on vide l'étang pour le pêcher.

POISSONS. On comprend sous ce nom les animaux qui ont du sang, qui n'ont point de pieds, mais des ailerons & des nageoires, qui vivent toujours dans l'eau, s'y nourissent, s'y multiplient & ne peuvent subsister long-temps hors de cet élément; la plupart sont ovipares.

Il y a des *poissons* qu'on nomme *d'eau douce*, parce qu'ils ne peuvent subsister dans l'eau salée. D'autres ne peuvent vivre que dans l'eau de la mer; on les nomme *poissons de mer* ou *marée*. Enfin il y a des *poissons* qui passent de l'eau de la mer dans les rivieres, où ils s'engraissent & devienent d'une qualité supérieure.

Entre les *poissons* d'eau douce, on peut distinguer ceux qui se plaisent dans les lacs, les étangs, même dans les mares vaseuses, de ceux qui se trouvent dans les fleuves, les grandes rivieres, & les ruisseaux d'eau très-vive.

À l'égard du *poisson* de mer, les uns sont de la Méditerranée, d'autres de l'Océan. Plusieurs qui se plaisent dans les eaux tranquilles se retirent dans les anses, & dans les étangs salés. D'autres qui ne redoutent pas l'agitation de l'eau & les brisans, se tienent au bord de la mer & dans les rochers. Enfin il y en a qu'on ne trouve que dans les grands fonds; & ce sont assez souvent les grôs.

On distingue encore les *poissons* de passage, & les domiciliés: ceux de passage ne paroissent sur nos côtes que dans des saisons marquées, & ensuite disparoissent. Entre ceux-là il y en a qui séjournent un certain temps dans quelques parages, & qui dans d'autres ne font qu'y passer sans presque s'y arrêter.

Nous nommons *domiciliés*, les *poissons* qu'on prend à nos côtes toute l'année, quoiqu'il y ait des saisons où il s'en montre beaucoup plus que dans d'autres, soit qu'une partie aille s'établir dans d'autres parages, soit que pour des circonstances qu'on ne connoît pas, ils se retirent dans les grands fonds.

Quand on parle de *poissons de saison*, on entend quelquefois les temps où ils donnent le plus abondament à la côte, & encore ceux où ils sont de meilleure qualité; car tel *poisson* qui est fort estimé dans une saison, est assez mauvais dans une autre.

Quoique presque tous les *poissons* soient voraces, puisqu'ils vivent de leur chasse, il y en a néanmoins qu'on regarde plus *particuliérement* comme tels, à cause de la grande destruction qu'ils font de certains *poissons*. Il y a apparence que ceux-ci font pâture de tout, puisqu'on trouve dans leur estomac de toutes sortes de substances, même des crustacés & des coquillages. Il est néanmoins probable qu'ils sont plus friands de certains *poissons* que d'autres. Mais nous ne pouvons avoir de connoissances sur cela que par le choix qu'ils font des apâts qu'on leur présente lorsqu'on pêche avec les hameçons. On remarque, par exemple, que les soles & les anguilles se jetent sur les vers; & presque tous les *poissons* sur les harengs, les sardines, &c.

Outre les *poissons* d'eau douce & ceux de la mer, il y a d'autres animaux qui sont tantôt dans l'eau & tantôt sur terre, & qui, pour cette raison, sont appelés *poissons*, ou pour parler exactement, *animaux amphibies*: ils ont des poumons, & respirent l'air; mais ce sont d'excellens plongeurs qui se passent long-temps de respirer. Cependant l'air leur est absolument nécessaire, & ils périroient faute de le respirer, si quelque cause les retenoit trop long-temps sous l'eau.

Les auteurs ont nommé *cétacées* les grands *poissons* qui ont des poumons, qui sont vivipares, dont on connoît l'acouplement, & dont plusieurs alaitent leurs petits.

On a nommé *cartilagineux* des *poissons* dont le

squélete n'est pas dur. On trouve dans le corps de la plupart des œufs assez gros, qu'on peut comparer à ceux des oiseaux; mais l'incubation se fait dans leur corps, & les petits sortent en vie. Le squélete des *poissons* à arête n'est ni aussi dur que les os, ni aussi tendre que les cartilages: *ils* sont ovipares, & leurs œufs sont en grand nombre & petits.

On pouroit donc diviser les *poissons* en ceux à poumons qui respirent l'air, & ceux qui, ayant des branchies, aspirent l'eau; & entre ceux-ci, les uns sont cartilagineux, & les autres à arête; & de plus, les uns sont ovipares, & les autres vivipares.

Une distinction générale & assez frapante dans les *poissons*, est celle qu'on fait, 1°., en *poissons* ronds, tels que la carpe, le saumon, le maquereau, le hareng, &c., qui nagent communément entre deux eaux; 2°. En *poissons* plats, tels que la sole, le carrelet, la barbue, la plie, le turbot, qui se tienent volontiers sur le fond, ou s'abandonent au courant qui les entraîne; il y en a qui, comme la dorade, tienent le milieu entre ces deux ordres de *poissons*; 3°. En *poissons* longs, & dont la forme imite celle des reptiles terrestres, tels que l'anguille, la lamproie; ce qui donne encore lieu à une distinction très-marquée. Cependant il y a des cas où il est difficile de décider si certains *poissons* doivent être compris avec les *poissons* ronds ou dans le genre des longs; car la nature passe d'un ordre à un autre par des nuances.

On peut d'abord distinguer les *poissons* en ronds, en plats & en longs, ou en serpens, puisque ces différences forment des distinctions générales; mais il en faut de particulieres, pour reconoître les especes: les tégumens peuvent nous en fournir.

Presque tous les *poissons* sont enduits extérieurement d'une espece de mucosité qui peut bien empêcher l'eau de pénétrer jusqu'à leur peau, & les rendre plus propres à diviser ce fluide. Les *poissons* nus sont plus fournis de cette humeur muqueuse, que les écailleux; mais nous ne la regarderons point comme un tégument. Je remarquerai seulement que les couleuvres qui vivent à terre, sont pourvues de cette humeur qui a une odeur forte; mais qu'en ayant été conservé quelque temps dans une chambre, elles avoient perdu cette mucosité, & on pouvoit les manier sans que les mains contractassent aucune mauvaise odeur.

Il y a des *poissons* qui n'ayant point d'écailles sont couverts d'une peau ordinairement assez forte, très-rude dans les requins & chiens de mer, & fort douce dans l'anguille & la lamproie. D'autres sont entiérement couverts d'écailles plus ou moins adhérentes, & plus ou moins grandes ou épaisses; tandis que quelques-uns en ont de si petites, qu'il faut y prêter bien d'attention pour s'assurer de leur existence. Quand on examine les écailles d'un même *poisson*, on remarque que les plus grandes écailles sont presque toujours vers le dos près la tête, que celles des côtés sont d'une grandeur mitoyene entre celles-là & celles du ventre: & que les plus petites sont sous la gorge, où quelquefois même on ne peut en apercevoir.

Dans les endroits où ces écailles sont les plus grandes & les plus sensibles, on voit qu'elles se recouvrent les unes les autres, comme les ardoises sur un toit. La partie recouverte par celles du dessus est presque double de celle qui est à découvert.

On aperçoit à la vue simple sur plusieurs *poissons*, & encore mieux quand on examine les écailles avec une forte lentille, que la plupart sont légérement striées dans le sens de leur longueur, non pas par des lignes qui soient paralleles entr'elles, mais qui tendent à un centre commun placé à la partie des écailles qui est découverte, & presque toujours hors de l'écaille, ou au delà de l'étendue de l'écaille qu'on examine.

La peau des *poissons* qui n'ont point d'écailles, est de différentes couleurs, suivant les especes. Et quoique les écailles détachées du *poisson*, étant interposées entre la lumiere & l'œil, paroissent presque toujours de la couleur d'un feuillet de corne fort mince, la surface extérieure des *poissons* ne laisse pas d'offrir des couleurs souvent très-belles, & quelquefois si vives, qu'au sortir de l'eau elles le disputent à l'éclat de l'or, de l'argent & des pierres précieuses. On peut faire usage de ces couleurs dans la description des *poissons*; néanmoins la vivacité de ces couleurs diminue, quand les *poissons* sont morts, lorsqu'ils sont malades, & il y en a qui sont sujetes à varier, suivant la nature du fond où les *poissons* se tienent; par exemple, on connoît des étangs où les carpes sont brunes, pendant que dans d'autres elles sont dorées. En général, sur les fonds de vase, les couleurs sont plus obscures que sur les fonds de sâble pur. On prétend que le froid & le chaud influent sur la couleur des *poissons*, & effectivement il paroît assez ordinairement que dans les climats chauds les *poissons* ont des couleurs plus variées & plus éclatantes que dans ceux qui sont froids. On assure que dans le Nord, il y a des *poissons* qui sont d'une autre couleur l'hiver que l'été; dans quelques especes, les *poissons* mâles & les femeles sont de couleurs différentes, & ces couleurs soufrent des changemens dans le temps du frai. De plus, si,

comme quelques-uns le pensent, les *poissons* à écailles sont sujets à une mue comme les oiseaux, il pouroit en résulter encore des changemens de couleur. C'est peut-être pour cette raison que les très-vieilles carpes devienent blanches. On a vu des *poissons* dorés de la Chine, qui, étant malades, avoient perdu tout leur or, & même presque leur couleur rouge; de plus, les couleurs vives & distinctes que certains *poissons* ont au sortir de l'eau, se confondent & prenent une teinte plus sombre quelque temps après qu'ils sont morts.

Quand on dit que les écailles des *poissons* sont de différentes couleurs on ne prétend pas décider que cette couleur réside toujours dans l'écaille même; on sait qu'il y en a qui sont colorées; mais il est certain que plusieurs étant détachées de l'animal sont comme un feuillet d'écaille blonde & très transparente, au travers de laquelle se montrent les couleurs de la peau qui en devienent plus brillantes.

Presque tous les *poissons* à écailles ont sur les côtés une ligne tantôt blanche, tantôt brune, plus ou moins large, & plus ou moins apparente, qui s'étend depuis le derriere des ouïes jusqu'à l'aileron de la queue, suivant une direction plus ou moins courbe, ou presque droite; quelquefois cette raie change de couleur, & même disparoît peu de temps après que les *poissons* sont tirés de l'eau.

Il y a des *poissons* qui ont des os pointus ou des épines très-piquantes, non seulement au bout des ailerons & nageoires, mais encore à différens endroits de leur corps, comme au front, au bout du museau, aux ouïes, ou entre le cou & la tête, & à la queue; d'autres en sont même entiérement recouverts: en ce cas, les épines tienent lieu des écailles.

Quelques amphibies ont du poil ainsi que les quadrupedes. Les animaux aquatiques qu'on nomme *crustacées*, sont entiérement couverts d'une croûte plus ou moins dure. Enfin les coquillages, qu'on nomme *testacées*, sont renfermés dans des boîtes très-dures.

Il suit de ce que nous venons de dire, qu'on peut encore distinguer les animaux aquatiques en nus, en écailleux, en épineux, en velus, en crustacées & en testacées.

Il y a peu de parties sur les *poissons* qui soient plus apparentes & plus propres à les distinguer, que certains appendices ou feuillets, qui s'aperçoivent à différentes parties de leur corps. On les appele *des ailerons* ou *des nageoires*. En général ces parties sont formées de plusieurs rayons mobiles, joints les uns aux autres par des membranes quelquefois très-minces, d'autres fois plus épaisses; les unes sont douces, d'autres sont rudes au toucher; elles sont encore différemment colorées. À l'égard des rayons, ils sont quelquefois menus, plians, mous, & d'autres fois ils sont plus grôs, durs, comme osseux & même fort piquans; ils sont aussi tantôt plus serrés, & tantôt plus écartés les uns des autres. Ils sont articulés par leur base avec des arêtes qui sont implantées dans la chair. Pour ce qui est des membranes qui les réunissent, elles sont quelquefois très-minces, & d'autres fois plus épaisses; quelques-unes s'étendent jusqu'à l'extrémité des rayons, & d'autres en laissent paroître un bout qui les surpasse & forme souvent un aiguillon. Le nombre, l'étendue, la position des ailerons & des nageoires servent beaucoup à faire conoître les différentes especes de *poissons*. La colonne épiniere du *poisson* se termine du côté de la queue par quelques os plats qui forment un épanouissement; & c'est à leur extrémité que sont articulés les rayons de l'aileron de la queue. Ces rayons ont, suivant la volonté de l'animal, la liberté de s'écarter ou de se raprocher les uns des autres, comme les bâtons d'un éventail, & ils sont liés les uns aux autres par des membranes qu'on peut comparer au papier de l'éventail.

Cet aileron de la queue est quelquefois coupé carrément par le bout; d'autres fois il est arondi, & forme comme une espece de palete; d'autres fois encore il est fourchu, c'est-à-dire, ouvert, & divisé en deux sur sa longueur; & ces parties, suivant qu'elles sont plus ou moins écartées, forment entr'elles un angle rentrant plus ou moins ouvert. Ces échancrures sont symmétriques dans beaucoup de *poissons*, & à d'autres elles ne le sont pas; il y a encore quelques *poissons* où cette échancrure, au lieu d'être angulaire, est circulaire ou en croissant.

Souvent dans les *poissons* plats, l'aileron dorsal s'étend depuis le derriere de la tête jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue; quelquefois l'aileron ventral s'étend de même presque d'un bout du corps à l'autre; d'autres fois il ne s'étend pas jusque sous la gorge, & assez souvent il est acompagné d'un second aileron plus petit.

Presque tous les *poissons* ronds à écailles ont un, deux, ou trois ailerons sur le dos; & pareillement un ou plusieurs, depuis l'ânus jusqu'à la queue. Ces ailerons sont de bien des formes & grandeurs différentes; ils sont comme ceux de la queue, formés de rayons, les uns fins & souples, les autres durs, roides & même piquans; il y en a de fort longs, d'autres sont très courts. Les ailerons du dos & ceux du ventre, ont la liberté de se plier suivant la volonté de l'animal, de la tête vers la queue; en sorte que quand ils sont ainsi couchés, ils ne paroissent

presque pas, au lieu qu'ils sont très-apparens quand le *poisson* les releve; mais l'unique mouvement d'articulation des rayons est suivant le plan de l'animal, & point ou peu de droite à gauche.

Outre les ailerons, la plupart des *poissons* ont des nageoires, qui sont ou près des ouïes, (assez ordinairement on les nomme *branchiales*), ou joignant la poitrine, ou sous le ventre & assez près de l'ânus; car la position de ces nageoires varie beaucoup dans les différentes especes de *poissons*, & il paroît qu'elles sont près de la tête aux *poissons* qui ont cette partie grôsse & pesante; elles sont tantôt arondies, tantôt triangulaires, quelquefois fort larges, d'autres fois très-longues & terminées par des longues pointes. Leur organisation est assez semblable à celle des ailerons; mais ce qui les distingue essentiélement, c'est que le plus grand mouvement des ailerons est dans la direction de leur plan; au lieu que les rayons des nageoires ont deux mouvemens très-libres & très-vifs : ils peuvent s'approcher & s'écarter les uns des autres comme les bâtons d'un éventail; & de plus ils ont tous ensemble un mouvement de l'avant à l'arriere que les *poissons* exercent pour nager. Au reste, la forme de cette articulation qui équivaut en quelque sorte au genou, fait que la nageoire a dans certains cas des mouvemens en partie circulaires.

Le nombre, la position, l'étendue, la forme des ailerons & des nageoires sont donc utiles pour caractériser les différens *poissons*.

Des mouvemens des poissons *pour changer de lieu.*

Ce que nous venons de raporter au sujet des nageoires & des ailerons des *poissons*, nous engage à dire quelque chose des moyens qu'ils emploient pour changer de lieu.

Nous croyons qu'à l'égard des *poissons* ronds, les ailerons du dos & du ventre ne servent presque que pour diriger leur marche. Il est sensible qu'ils doivent les coucher sur le dos, quand ils sont pris en travers par un courant, qui, en donnant contre les ailerons, les feroit dériver; au contraire, quand ils suivent le courant, ou quand ils vont directement contre sa direction, ou encore quand ils nagent dans une eau dormante; les ailerons déployés doivent les maintenir dans leur route sans opposer beaucoup de résistance, à cause qu'ils sont fort minces; étant déployés, ils augmentent la largeur du *poisson*, ce qui peut être utile, lorsqu'ils donnent des coups de queue pour aller fort vîte; ils peuvent, quand les *poissons* sont tranquilles, ou qu'ils ne font que de petits mouvemens, les maintenir, étant déployés, le dos en haut, le ventre en bas, & les empêcher de *rouler*, pour employer un terme de marine. Cependant, ayant coupé à une petite perche l'aileron du dos & celui du ventre, lorsqu'on la touchoit avec une baguete, elle traversoit fort vîte le bassin, comme si elle avoit eu ses ailerons; on auroit désiré la voir nager doucement, pour mieux observer la manœuvre de ses ailerons & de ses nageoires.

Quand les *poissons* veulent se servir de leurs nageoires pour faire de petits mouvemens, ils approchent les unes des autres les nervures ou rayons de la nageoire, & étant ainsi ployée, ils la portent vers la tête; ensuite ils écartent ces rayons, & en portant la nageoire ainsi ouverte du côté de la queue, elle fait avancer le *poisson*. Il est sensible qu'en changeant ainsi la situation des nageoires, soit celle de la droite, soit celle de la gauche, ils peuvent beaucoup varier leurs mouvemens, à quoi peuvent encore contribuer les ailerons lorsqu'ils plient leur corps; l'aileron de la queue faisant alors l'office d'un gouvernail, les nageoires étant étendues & sans mouvement peuvent les entretenir le ventre en bas & le dos en haut; car quand ils sont morts, ils sont toujours sur un des côtés: d'où on peut en conclure qu'il faut un moyen pour s'entretenir verticalement; mais ces nageoires sont trop souples & trop petites pour imprimer aux *poissons* de grands mouvemens; quand ils veulent nager fort vîte, ils contournent avec vivacité leur corps; ils déploient l'aileron de la queue, & aussi ceux du dos & du ventre, & par des secousses répétées & précipitées vers les côtés, ils avancent avec beaucoup de vitesse. Pour reconoître l'effet des ailerons & des nageoires, on a coupé à quelques *poissons*, tantôt l'aileron du dos, tantôt aussi celui du ventre, d'autres fois les nageoires, seulement d'un côté ou celles des deux côtés; mais ces *poissons* se tenant constament sur le fond ainsi que ceux qui n'étoient point mutilés, on n'a pu rien apercevoir de décisif: si on les touchoit avec une baguete, ils donnoient un coup de queue & se rendoient avec vitesse à l'autre extrémité du bassin, d'où on peut conclure que leurs grands mouvemens sont indépendans des nageoires. Ce qui vient d'être avancé sur le mouvement des nageoires est fondé sur les observations, en considérant avec attention des carpes qui nageoient dans un bassin pour prendre des morceaux de pain qu'on leur jetoit.

Des barbes ou filets cartilagineux des poissons.

Assurément la grandeur, la forme & la position, tant des nageoires que des ailerons, sont d'un grand secours pour distinguer les unes des autres. Plusieurs *poissons* ont des filets cartilagineux ou charnus, en différent nombre, soit au menton, soit auprès de la bouche, ou auprès

des ieux, ou sous la gorge, ou ailleurs. On leur donne assez improprement le nom de *barbes* ou *barbillons* : ces appendices cartilagineux sont plus ou moins solides ; des vaisseaux sanguins se distribuent dans la membrane qui les recouvre : la carpe en a deux, le barbeau quatre, la morue un, & certains *poissons* en ont un nombre plus considérable.

Quelques auteurs font mention des pieds & des bras des *poissons*. Ces noms ne convienent ni aux ailerons ni aux nageoires ; ainsi il est exactement vrai de dire que les *poissons* n'en ont point. Mais parmi les amphibies, les uns ont du côté de la tête de fortes nageoires qui leur servent dans certains cas à se tirer à terre ; d'autres ont à cet endroit de vrais bras, ou des parties qui en tienent lieu, ainsi que des mains & des pieds. Ils nagent très-bien dans l'eau, & se traînent à terre avec leurs nageoires, leurs bras, ou même de grandes dents crochues qu'ils enfoncent dans la terre ou entre les rochers.

À l'égard des animaux qu'on nomme *crustacées*, ils ont des jambes en quantité, & plusieurs en ont à l'avant deux plus fortes & plus longues que les autres, qui étant terminées par de fortes serres, leur servent de bras & de mains : ces *poissons* marchent au fond de l'eau.

Outre cela, les homards, les écrevisses, &c. ont une queue large, formée d'articulations, qui, en se repliant avec vitesse, fait l'office d'une nageoire, au moyen de laquelle ils se meuvent très-vîte à reculons pour gâgner leur trou.

Les seches & les autres animaux aquatiques de même genre qui n'ont point de sang, ont à l'avant des appendices & des filets cartilagineux capables de se contracter, au moyen desquels ils s'atachent fortement à leur proie. Ainsi on peut les regarder comme de bras, quoiqu'ils n'aient ni os ni articulations.

Entre les testacées ou les coquillages, plusieurs restent constament à la même place, d'autres se traînent avec leur coquille, comme les limaçons terrestres, & d'autres marchent sur leurs opercules qui leur servent de chaussure.

Il y a encore des *poissons* qui étant pourvus de deux grandes nageoires situées sur les côtés, peuvent les étendre & se soutenir en l'air un court espace de temps, se servant de ces nageoires comme les oiseaux de leurs ailes.

Il y a des *poissons* qui ont de fort grôsses têtes proportionélement à leur corps. Mais il y en a entr'autres dans le genre des crustacées, qui en ont de si petites, que quelques auteurs ont cru qu'ils n'en avoient point. C'est une erreur dont on est revenu.

Dans beaucoup de *poissons* à écailles, la tête diminuant uniformément & proportionélement au corps, elle forme avec lui comme une espece de coin. À d'autres, l'extrémité grôssissant forme un grouin ; ou bien diminuant beaucoup de grôsseur, elle offre comme une espece de museau, ou même un bec qui est tantôt fort long & d'autres fois très-court ; les uns ont une large bouche garnie de dents plus ou moins grandes, pendant que quelques-uns n'en ont point ; d'autres ont la bouche fort petite relativement à la grôsseur de leur corps ; la mâchoire supérieure est quelquefois plus longue que l'inférieure ; à d'autres, c'est le contraire, & il n'est pas ordinaire que les deux mâchoires soient égales.

Plusieurs *poissons* ont en dedans de la bouche une membrane qui se replie, & ne paroît point quand la bouche est fermée ; elle se replie dans une rainure, & forme comme une espece de gencive, qu'il ne faut pas confondre avec les vraies gencives. Le *poisson* peut ouvrir la bouche sans étendre cette membrane ; mais elle est capable d'une grande extension, & elle fait, quand la bouche est ouverte, comme une espece de bourse, qui envelope leur proie. Cette membrane que n'ont pas tous les *poissons*, offre beaucoup de variétés.

Mais pour abréger, il faut se borner à dire que pour les *poissons*, proprement dits, & à écailles, la tête s'étend depuis l'extrémité du museau jusqu'au derriere de l'opercule des ouïes. En effet, on regarde cette partie comme la tête, quoiqu'assez souvent elle contiene une partie des organes qui apartienent à la poitrine.

Les ieux des *poissons*, sont pour l'ordinaire ronds, tantôt plus grands, tantôt plus petits, & plus ou moins enfoncés dans les orbites ; ils sont aussi différemment placés, tantôt plus près du museau, d'autres fois plus raprochés des ouïes ; aux uns, ils sont plus élevés du côté du crâne, ou plus raprochés de l'ouverture de la bouche. Leur couleur varie encore beaucoup, & il y en a de très-brillans. Ils ne sont point recouverts par des paupieres, mais plusieurs le sont par une membrane plus ou moins mince & transparente. En général, la surface extérieure des ieux des *poissons* est presque plate, ou moins convexe que celle des animaux terrestres ; cependant leur crystallin est presque sphérique, & par la cuisson il devient fort dur.

On aperçoit sur le museau & en avant des ieux, des trous qu'on nomme *narines*, parce qu'ils servent à l'organe de l'odorat.

Ce qu'on appele *ouïes* dans les *poissons*, n'est point l'organe auditif; on a même mis en question, s'ils en étoient pourvus. L'abbé Nollet a fait sur cela des expériences, mais Géoffroi, docteur-régent de la faculté de Paris, & Camper, ont donné des mémoires très-intéressans sur cet organe, qui pour l'ordinaire, ne paroît point au dehors, & est couvert d'une membrane assez mince pour ne pas intercepter les sons. Il est donc prouvé que les *poissons* entendent, mais probablement ils n'ont pas l'ouïe fine.

De la chair des poissons.

La chair des *poissons*, comme celle des autres animaux, est formée par leurs muscles. Il est certain que la chair des différens *poissons* a des qualités particulieres assez sensibles, pour qu'un homme qui a le goût fin, puisse les distinguer en les mangeant; aux uns, elle est molle & glaireuse; à d'autres, délicate, ou ferme ou cassante, pendant que quelques-uns l'ont coriace. De même à l'égard du goût, la chair de certains *poissons* est fade & déplaisante; d'autres ont un goût relevé & appétissant: l'odeur de quelques-uns est fort déplaisante. La chair de quelques *poissons* est d'un tissu continu; à d'autres, elle se divise par feuillets.

Du squélete des poissons.

Aux *poissons*, comme aux autres animaux, les parties molles, sont soutenues par des os ou des parties qui en tienent lieu.

Il y a des *poissons* qui ont leurs os aussi durs que ceux des quadrupedes; d'autres au lieu d'os n'ont que des cartilages. Le squélete de la plupart des *poissons*, proprement dits, est formé d'arêtes, qui, à l'égard de leur dureté, tienent le milieu entre les os & les cartilages, ce qui fait qu'on distingue quelquefois, comme on l'a dit, les *poissons* en *cartilagineux* & à *arêtes*. Entre ceux-ci, les uns ont des arêtes dures & piquantes qui incommodent beaucoup ceux qui les mangent, pendant que d'autres les ont si fines & si molles, que quand on en a ôté les principales, les autres se mangent avec la chair sans en être incommodé.

Le squélete de la tête des *poissons* est formé, 1°. par les os du crâne, qui ont des formes très-différentes, suivant les différentes especes de *poissons*. On y aperçoit les fosses orbitaires qui sont plus ou moins grandes & différemment placées, les cavités pour l'organe de l'ouïe & celui de l'odorat. On voit encore les mâchoires supérieure & inférieure, qui souvent ne sont pas d'une même longueur, tantôt c'est la mâchoire supérieure & souvent l'inférieure, qui excede l'autre. Communément, c'est la mâchoire inférieure qui est mobile; quelquefois, la supérieure l'est aussi.

Quelques *poissons* n'ont point de dents ou n'en ont qu'auprès de l'orifice de l'estomac; mais la plupart en sont pourvus: ces dents different beaucoup les unes des autres par leur grandeur, leur position, leur nombre & leur forme. On en voit qui les ont plates & comme triangulaires, quelquefois lisses par les bords, d'autres fois dentelées.

Quelques-uns ont des défenses ou de grandes dents pointues qui sortent au dehors de la bouche. Il y en a qui ont sur le devant des dents incisives, & dans l'intérieur des molaires, qui ont assez de force pour broyer des coquilles. D'autres ont un ou plusieurs rangs de dents droites, pointues & rangées comme les dents d'un peigne. La plupart ont leurs dents en forme de crochet, la pointe étant tournée vers le gosier, & souvent il y en a plus d'un rang, au moyen desquels ils saisissent leur proie qu'ils avalent sans la mâcher. Une partie des dents qui tienent aux mâchoires sont fermés dans leurs alvéoles, d'autres sont mobiles ou branlantes. Outre les dents qui garnissent la circonférence des mâchoires, il y a des *poissons* qui en ont d'atachées à des osselets ou des cartilages, qui sont à différens endroits de l'intérieur de la bouche, à la langue & jusqu'au fond du gosier, particuliérement aux os du palais ou aux branchies; celles qui sont déliées forment sur ces os comme des especes de brosses ou des aspérités.

On doit remarquer à cette occasion, que, si l'on excepte un petit nombre de *poissons*, les uns qui vivent de coquillages, les autres qui, suivant quelques pêcheurs, paissent le jeune varec, les dents du plus grand nombre qui vivent de *poissons* ne sont pas destinées à triturer les alimens, mais à saisir fortement leur proie qu'ils avalent peu à peu, & qu'on trouve en entier dans leur estomac.

La plupart des *poissons* n'ont point exactement parlant de levres; quelques-uns en ont; & si ceux-ci n'ont de dents qu'au fond de la bouche près de l'estomac, ils prenent leur nouriture par une espece de succion.

Plusieurs ont la bouche bordée d'une membrane, qui en se repliant quand la bouche est fermée, forme une espece de levre.

On appele improprement les *ouïes* des *poissons*, des organes qui leur tienent lieu de poumons, ils sont formés de parties dures, & aussi de parties molles.

Les ouïes de la plupart des *poissons* à écailles

font recouvertes par ce qu'on nomme les *opercules*. Quelques *poiſſons* mous n'ont point d'opercules, & leurs ouïes font à découvert. Quoi qu'il en foit, les opercules font formés de lames ou feuillets, tantôt fermes & offeux, tantôt flexibles, & auſſi quelquefois mous; ils font placés des deux côtés de la tête derriere les articulations des mâchoires.

Ceux qui font durs, font preſque toujours formés de pluſieurs lames offeuſes; quelques opercules font couverts d'écailles, d'autres le font feulement d'une peau très-adhérente à la partie folide; & cette peau eſt ou unie, ou rude au toucher. Quelques opercules font couverts d'une fubſtance charnue plus ou moins délicate; & à ceux-là les bords font preſque toujours garnis d'appendices charnus.

Le contour des opercules forme quelquefois une courbe affez réguliere, d'autres fois il eſt découpé en dents de fcie, ou il forme des angles faillans & pointus; de forte qu'à quelques *poiſſons* la partie poſtérieure fe termine par une longue pointe, & à d'autres cette partie eſt garnie de quelques épines.

Il y a des opercules fort grands, d'autres très-petits, quelques uns ne recouvrent les ouïes qu'en partie; à tous, les bords poſtérieurs ont la liberté de s'écarter du corps, mais plus aux uns qu aux autres; ces mouvemens alternatifs font produits par des mufcles, les uns deſtinés à les écarter du corps, les autres à les en raprocher.

On trouve fous les opercules ce qu'on appele la *membrane* des *ouïes* ou *branchiale*; cette membrane recouvre, lie & foutient des efpeces de côtes, qui ont quelque reſſemblance aux rayons des nageoires, d'autant que la membrane des ouïes a la faculté de fe contracter & de s'étendre, même jufqu'à excéder les opercules quand ils s'écartent du corps; mais quand ils s'en approchent, cette membrane fe plie deſſous ou aux bords, comme le papier d'un éventail. Les nervures qui foutienent cette membrane font d'inégale longueur. Elles font courbes & aplaties, ce qui leur donne la forme de la lame d'une faux. Le nombre de ces nervures varie beaucoup, il y en a quelquefois fort peu, & d'autres fois elles font en affez grand nombre.

Sous les opercules & leurs membranes, on découvre une ouverture, ou un canal, ou ſi l'on veut une chambre qui communique dans la bouche. Ce canal qui eſt preſque toujours placé contre le corps à la partie poſtérieure & latérale de la tête, contient les branchies; ce font véritablement les poumons des *poiſſons* qui aſpirent l'eau, ou au moins ces branchies font la fonction des poumons. Chaque branchie eſt formée d'un ou deux feuillets offeux, un peu arqués fur leur plan, & qu'on peut d'autant plus comparer à une côte, qu'ils ont un mouvement fur leurs deux extrémités qui font articulées par le bout répondant à la gorge, avec pluſieurs petits os qu'on peut comparer au ſternum, & par l'autre extrémité avec des offelets qui *s'articulent* eux-mêmes avec la baſe du crâne, où elles ont un mouvement comme de charniere.

Un grand nombre de mufcles font employés à faire mouvoir ces efpeces de côtes, les uns pour les relever, les autres pour les abaiſſer, quelques uns pour augmenter leurs courbures, & il y en a auſſi qui agiſſent fur les offelets que nous regardons comme le ſternum; car toutes ces parties ont un mouvement de contraction & de dilatation proportionélement plus confidérable que celui des côtes des animaux qui refpirent l'air.

Ces lames offeuſes que nous comparons aux côtes, & qui font une partie de ce qu'on appele les *branchies*; ces lames, dis-je, font courbes fur leur plan. Or, la face concave eſt plane; mais la face convexe eſt creuſée à fon milieu d'une rainure qui s'étend d'un bout à l'autre. Cette côte qui eſt flexible, eſt recouverte par une membrane cartilagineuſe, qui aux deux bords de ce feuillet offeux eſt garnie de dents ou petits feuillets affez fermes, quelquefois durs. Ces branchies forment par leur face concave, comme la voûte du palais des *poiſſons*, & quelquefois les éminences cartilagineuſes étant dures, font l'office de dents.

Aux animaux qui refpirent l'air, les quadrupedes, les oifeaux & même les amphibies, la tête eſt féparée du tronc par une partie qu'on nomme le *cou*, & elle eſt foutenue par pluſieurs vertebres, des ligamens & des mufcles; le cou contient l'œſophage ou le conduit des alimens, la trachée artere qui fert à porter l'air dans les poumons, ainſi que les organes de la voix, enfin les vaiſſeaux qui fe diſtribuent à la tête. Il femble de plus que le cou leur étoit néceſſaire pour ramaſſer leurs alimens près de la terre.

Mais les *poiſſons* qui n'ont ni poumons ni les organes de la voix, & qui étant placés dans un fluide, font toujours à portée de faiſir leur proie fans baiſſer la tête; les *poiſſons*, dis-je, n'ont point de cou; leur tête eſt immédiatement atachée au tronc, à moins qu'on ne voulût regarder comme leur cou, les premieres vertebres derriere la nuque qui ont de grandes apophyſes plates. Quoi qu'il en foit, on a coutume de regarder comme la tête des *poiſſons* la partie compriſe depuis l'extrémité du muſeau, jufqu'au derriere des opercules, quoique cette partie contiene des organes qui, aux quadrupedes, font renfer-

més dans la poitrine, savoir le cœur, & les branchies qui tienent lieu des poumons.

Il y a quelques *poissons* qui, exactement parlant, n'ont point de langue, à moins qu'on ne veuille regarder comme telle une portion charnue qui semble en être la racine; mais la plupart ont une vraie langue, & entre celles-ci les unes sont mobiles, & d'autres l'ayant épaisse, elle est incapable de grands mouvemens; aux uns, elle est molete, aux autres elle est comme cartilagineuse; la superficie en est quelquefois douce, d'autres fois rude & même chargée de petites dents. La forme de cette partie offre aussi beaucoup de variétés; il y en a de grandes, de petites, de larges, de pointues, & même de fourchues.

Ce que nous venons de dire de la langue, peut s'étendre en partie au palais, qui est tantôt molet & charnu, tantôt cartilagineux, ou encore chargé d'aspérités.

On trouve dans l'intérieur de la tête de beaucoup de *poissons* à écailles des pierres ou des osselets fort durs, auxquels on a attribué des vertus médicinales. Je crois qu'elles se réduisent à fournir des poudres absorbantes, quand ils ont été bien porphyrisés. A la réunion de la tête avec le tronc au dessous de la gorge, il se trouve quelques arêtes qui tienent lieu de clavicules, & d'autres qui semblent apartenir aux larynx.

Depuis le derriere de la tête jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, on aperçoit une suite de vertebres qui sont tellement articulées les unes avec les autres, qu'elles permettent aux *poissons* de se plier vers les côtés, mouvement qui leur est nécessaire pour nager avec vitesse.

La poitrine qui ne renferme qu'un petit nombre de visceres, est fort petite & presque contenue, comme nous l'avons dit, dans ce que nous appelons la *tête*, étant terminée par-en-bas, & séparée du ventre par un diaphragme.

La capacité de l'abdomen, qui coutient quantité de visceres est beaucoup plus grande. Elle est formée par des arêtes circulaires ou des côtes, qui par une de leurs extrémités sont articulées avec la colonne vertébrale, & par l'autre se terminent en pointe, n'étant atachées qu'aux chairs. Ces côtes sont par paires; elles s'étendent plus ou moins loin, suivant la capacité de l'abdomen, qui varie beaucoup dans les différentes especes de *poissons*. Car aux uns l'ânus est plus près de la tête que de l'aileron de la queue, aux autres, cette ouverture est au milieu de la longueur du *poisson*, à d'autres elle est plus vers la queue.

On conçoit qu'il faut une grande quantité de muscles pour faire mouvoir les mâchoires, la langue, les ieux, les organes de la respiration, les ailerons les nageoires, & pour produire les inflexions du corps des poissons qui les font avancer avec vitesse. Cette multitude de muscles qui s'étendent de tous les côtés, envelopent les apophyses sus & sous-épineuses & ils forment presque en entier la substance du poisson, principalement depuis l'ânus jusqu'à l'aileron de la queue, Une grande partie de ces muscles étant destinée à faire plier la queue du poisson vers la droite & vers la gauche, ils s'ensuit que les *poissons* ont une grande force pour les mouvemens de côté; force telle, qu'on a vu des *poissons* renverser un homme d'un coup de queue, & des truites remonter des cataractes.

La poitrine dans les *poissons*, est fort petite; elle contient seulement le cœur, l'épanouissement de l'artere & une partie des reins. Elle est séparée du bas-ventre, comme dans presque tous les animaux, par le diaphragme, qui dans les *poissons* qui respirent l'eau, est une membrane très-mince. Le cœur de tous les *poissons* qui ne respirent point l'air, n'a qu'une cavité & qu'une oreillete, qui est grande par comparaison au volume du cœur; ainsi il est assez petit, & dans les différentes especes de *poissons* il a des formes particulieres; quelquefois il est rond, d'autres fois ovale & plus ou moins alongé, quelquefois anguleux, &c.; mais sa substance est compacte & épaisse. L'aorte au sortir du cœur se dilate tellement qu'elle en couvre la base. Il y a dans cette partie qui est d'un tissu serré, des brides charnues; ainsi elle fait en quelque sorte l'office d'un oreillete. Le cœur est placé fort haut entre les branchies du côté droit & du côté gauche; ainsi le cœur est placé entre les branchies, comme dans les animaux terrestres il l'est entre les poumons.

La capacité du ventre ou de l'abdomen s'étend depuis le diaphragme, jusqu'à l'ânus, & cette capacité est formée postérieurement par la colonne vertébrale, latéralement par les arêtes courbes qui forment les côtes, & enfin par les muscles du ventre: elle est toute tapissée par le péritoine. On sait que le péritoine est une membrane mince qui se joint avec le diaphragme; dans quelques *poissons* elle est blanche, dans d'autres elle est colorée. On aperçoit dans toute l'étendue de l'abdomen, sous le péritoine, des arteres intercostales, ou qui suivent une direction semblable à celles des côtes sortant des vertebres.

L'abdomen, qui suivant les différentes especes de *poisson* est plus ou moins grand, contient une partie des reins, le foie, la vésicule du fiel, la rate, l'estomac, les intestins, dont la disposition

dans l'abdomen varie beaucoup dans les différentes especes de *poissons* ; de plus, la vessie à air, les œufs dans les femeles, la laite dans les mâles, la vessie urinaire, & quantité de vaisseaux.

La queue, qui excede l'abdomen & qui surtout dans les *poissons* ronds est toute musculeuse, s'étend à peu près depuis l'ânus jusqu'à l'aileron qui termine la longueur du *poisson*.

L'estomac n'a point une figure uniforme dans tous les *poissons* ; sa contexture le distingue des intestins, dont cependant il paroît souvent n'être qu'un renflement, sur-tout quand il est vide ; mais il est susceptible d'une grande dilatation, & beaucoup plus dans certains *poissons* que dans d'autres. Il prend sa naissance au fond de la gorge ; car comme les *poissons* n'ont point de cou, on ne distingue point la gorge de l'orifice supérieur de l'estomac. Cependant ceci ne convient pas à tous les *poissons* ; car dans les *poissons* longs, comme l'anguille, l'œsophage est assez long pour se distinguer de l'estomac ; de plus, ce viscere varie beaucoup par sa grandeur, sa forme & sa position. Il est naturel que les grands *poissons* aient de plus grands estomacs que les petits. Mais entre ceux de même taille, il y en a qui ont de grands estomacs, & d'autres de petits. Ordinairement ceux qui sont voraces, & qui avalent des *poissons* tout entiers ont un grand estomac membraneux. Ceux qui vivent de racines ou de coquillages l'ont petit & charnu ; & il est bien singulier que ces estomacs qui n'ont rien de comparable à la force du gosier des oiseaux, digerent parfaitement, non seulement les envelopes dures des crustacées, mais même les coquilles des testacées. Quoi qu'il en soit, il traverse le diaphragme pour entrer dans la capacité de l'abdomen. Il y a des *poissons* où l'on n'aperçoit ni valvules ni pylore ; mais, dans d'autres, ces parties sont sensibles. A beaucoup de *poissons* on voit des rides dans l'intérieur de l'estomac, ce qui fait qu'il peut beaucoup s'étendre. On aperçoit autour du pylore de plusieurs *poissons* ce qu'on nomme des *additions*. Ce sont des appendices vermiculaires de différentes formes, & qu'on trouve en plus ou moins grand nombre. Ils s'ouvrent dans l'intestin au dessous du pylore, & sont fermés par leur autre extrémité. L'estomac diminue de diametre ; il se replie en différens sens, & est suivi des intestins qui dans presque tous les *poissons* ne sont point atachés à un mésentere, mais ils contractent de légeres adhérences avec toutes les parties qu'ils touchent, comme les membranes de la laite & des œufs, & sur-tout avec le foie, dont ils sont en grande partie envelopés. Le canal intestinal se termine à l'ânus. Les intestins sont plus ou moins grôs, & plus ou moins charnus, de longueur différente dans les différentes especes de *poissons* ; ils sont quelquefois beaucoup de circonvolutions, & d'autres fois peu.

Le foie est souvent divisé en plusieurs lobes qui forment quelquefois comme des appendices. Dans plusieurs *poissons*, il est d'une grôsseur considérable ; dans d'autres, il est assez petit. Il recouvre quelquefois en partie la vessie à *air*, avec laquelle il contracte une légere adhérence, ainsi qu'avec tous les autres visceres qu'il touche, comme les intestins, les envelopes de la laite & des œufs, le péritoine, &c. On en trouve qui sont d'une seule piece, d'autres se divisent en deux & trois lobes. La couleur du foie varie beaucoup dans les différens *poissons* ; il est tantôt blanc, tantôt rouge, ou jaunâtre, ou de couleur cendrée. Il y a des foies qui fondent presqu'entiérement en huile.

La vésicule du fiel, qui est plus ou moins grôsse, est ou comme enchâssée dans la partie principale du foie, ou elle est en quelque sorte isolée, d'autres fois adhérente aux intestins ; & l'on aperçoit dans l'intestin, un peu au dessous de l'estomac, un mamelon qui est l'extrémité du cananal hépatique ; la bile qu'il contient est ou épaisse ou fluide, tantôt noire, d'autres fois jaûnatre, & toujours fort amere.

La rate est souvent atachée à l'estomac, un peu au dessous du diaphragme, près la vessie à air. Cependant sa grôsseur & sa position varient ; quelquefois elle est d'une seule piece, d'autres fois elle est séparée en plusieurs lobes, qui ne sont unis entr'eux que par des filets assez grêles ; tantôt elle est presque noire & d'autres fois rouge comme du sang caillé.

Les reins des *poissons* sont ordinairement fort longs, & ont une forme pyramidale ; il y en a quelquefois dans la poitrine une portion considérable, qui recouvre en partie le diaphragme qu'ils percent : ils s'étendent depuis le diaphragme jusqu'à la vessie urinaire, se terminant en pointe, ce qui forme les uréteres.

La plupart des poissons ronds & à arêtes ont intérieurement une vessie qui ne contient que de l'air, & qu'on nomme pour cette raison *pneumatique* ; elle occupe ordinairement la partie supérieure de l'abdomen, & s'étend le long de l'épine du dos où quelquefois elle est fort adhérente, d'autrefois elle ne l'est que foiblement. Cette vessie est quelquefois simple, d'autres fois elle est double, ou bien sa capacité est séparée en deux, par un rétrécissement ou un étranglement qui laisse une petite communication d'une vessie à l'autre. Cette vessie est située assez fréquemment entre les reins, les œufs, la laite, &c., & elle s'étend depuis le diaphragme jusqu'à la vessie urinaire, contractant de légeres adhérences avec

toutes les parties qui l'avoisinent; elle est de forme très différente dans les diverses especes de *poissons*. Dans quelques-uns, elle est fortement attachée aux vertebres supérieures, & quelques-unes de ses fibres se jetent dans le diaphragme; quelquefois elle est formée de membranes fort minces & transparentes; d'autres sont épaisses & accompagnées d'une substance gélatineuse agréable à manger, & dont on peut faire de la colle de *poisson*.

Les *poissons* qui se tienent constament au fond de l'eau, n'ont point cette vessie; ainsi il est probable que son principal usage est de diminuer la pesanteur des *poissons*; mais par où l'air s'y introduit-il? par où en sort-il? C'est ce qu'on ne connoît point encore d'une maniere satisfaisante.

On aperçoit dans la plupart des *poissons* un filet qui traverse le diaphragme, la poitrine, aboutit au fond de la gorge, où il s'atache à un petit os; d'autres fois, il se termine au ventricule même, ou auprès du diaphragme, ou près du fond de l'estomac. Plusieurs anatomistes ont tenté inutilement d'introduire dans ce filet, un stilet ou un crin; ils n'ont pas même pu y faire entrer de l'air: mal-gré cela on pense assez généralement que ce canal sert ou à introduire de l'air dans la vessie pneumatique, ou à donner une issue à celui qui y est renfermé, ou à opérer l'une & l'autre fonction; & quelques-uns ont pensé que l'air de la vessie passoit dans l'estomac pour faciliter la digestion.

Lorsque les *poissons* veulent multiplier, on les voit s'atrouper dans les eaux, sauter & s'élever de toutes parts. La plupart des *poissons* mâles aprochent alors de leurs femeles pour répandre la liqueur spermatique contenue dans leur laite sur les œufs qu'elles laissent couler. Parmi les *poissons* de mer les uns mettent bas leurs œufs près des rivages sur les rochers lavés par les flots; les autres qui habitent la haute mer, font des œufs qui nagent sur les eaux & qui éclôsent. Les cétacées sont vivipares, ils s'acouplent & alaitent leurs petits.

Les *poissons* n'étant pas exposés aux influences de l'air doivent vivre long-temps, & ce qui contribue encore à la longue durée de leur vie, c'est que leurs os sont d'une substance plus molle que celle des autres animaux.

Les *poissons* se livrent des guerres entr'eux, les foibles devienent la proie des forts. Plusieurs especes voyagent, & s'approchent des côtes, attirés par une multitude innombrable de vers & de petits poissons dont ils font leur nouriture, & ils vienent ainsi tomber dans les piéges & dans les filets des pêcheurs.

Différentes manieres de conserver en vie les poissons.

Il est souvent très-avantageux aux pêcheurs de marée de pouvoir conserver quelque temps en vie le *poisson* de leur pêche, pour profiter des circonstances où la vente est plus avantageuse.

Si les pêcheurs qui ont des barques à vivier comme on en a construit à Dunkerque, n'ont point éprouvé de grôs temps en se rendant à leur destination, leur *poisson* étant en bon état, ils peuvent le conserver quelque temps dans leur barque en lui donnant quelque nouriture.

Les pêcheurs conservent quelquefois les thons dans des enceintes ou parcs de filets qu'ils font près de la côte, & où ils conduisent les thons par des especes de canaux formés de filets.

Quand les pêcheurs ont pris beaucoup de raies pour les conserver en vie pendant quelques marées, ils se placent dans le fond d'un parc qui ne seche point, ils amarrent une ligne fine à un des pieux de ce parc; ils la passent dans la gueule & dans un des trous des ouïe., d'une raie, & la tenant fort lâche, ils en arrêtent l'autre extrémité à un pieu un peu éloigné du premier. Les raies étant ainsi en quelque façon à l'atache, & ayant néanmoins la liberté de s'ensâbler vivent pendant plusieurs jours.

Il y a des pêcheurs qui conservent du *poisson* en vie dans des paniers couverts, qu'ils nomment *viviers*; ils calent ces paniers entre des rochers dans des enfoncemens où il reste toujours de l'eau; ils les chargent avec de grôsses pierres, ou ils y atachent des cablieres pour qu'ils restent à l'endroit où ils les ont calés; & afin qu'on ne leur dérobe pas leur *poisson* ils ne les quitent que quand la marée est montée. Ils conservent ainsi leur *poisson* en vie plusieurs marées, jusqu'à ce qu'ils jugent à propos de les retirer pour les vendre.

Il se trouve naturélement, ou bien l'on fait à bras d'hommes au bord de la mer des enfoncemens où l'eau entre à toutes les marées, & qui ne sechent point; non seulement les riverains y déposent des moules qui s'y groupent, mais ils y jetent aussi des *poissons* plats, turbotins, barnues, soles, limandes, &c. Ces *poissons* y prenent même un plus prompt accroissement qu'à la mer, trouvant dans ces mares quantité de vermisseaux & d'insectes dont ils se nourissent. Quoique quelques-uns bordent ces mares d'un clayonage du côté de la mer, on ne peut y conserver les *poissons* ronds, qui quitant le fond, & nageant en pleine eau, s'échaperoient; au lieu que les *poissons* plats s'envasent ou s'ensâblent, & se tienent toujours sur le fond.

Ces mares étant toujours suffisament profondes pour qu'elles ne fachent jamais de basse-mer, le frai & la menuise s'y conservent jusqu'au retour de la marée, qui leur donne la facilité de regagner la grande eau.

Les *poissons* d'eau douce ont communément la vie plus dure que ceux de mer; d'ailleurs comme les *poissons* de riviere & d'étang sont abondans dans l'intérieur des terres, où l'on ne peut pas avoir la marée fraîche, chacun est engagé à établir chez lui des réservoirs où l'on en trouve dans le besoin: ces raisons font que les réservoirs pour les *poissons* d'eau douce sont plus communs que ceux qui sont destinés à la conservation des *poissons* de la mer, qui ne peuvent être établis qu'à portée de l'eau salée, où l'on ne peut les conserver que peu de temps à cause de la délicatesse de ces *poissons*.

Les historiens disent que Lucullus avoit poussé la magnificence jusqu'à faire nourir des *poissons* dans des vases de verre, qu'on suspendoit dans les salles à manger, comme nous faisons des cages où sont de petits oiseaux, pour que les convives, étant à table, eussent la satisfaction de voir en vie les mêmes *poissons* qu'ils mangeoient avec délices. On a aussi vu une espece de *poisson* qui subsiste long-temps dans des bouteilles de verre pleines d'eau; & quelques-unes de ces bouteilles ont en dedans un globe de verre avec une ouverture par-dessous où l'eau de la bouteille ne peut entrer; en ajustant ces bouteilles sur une cage où il y a des petits oiseaux, comme des serins, ils entrent dans ce globe intérieur, où l'on met de petits bâtons pour les percher, & on croit les voir dans l'eau pêle mêle avec les *poissons*.

Tout le monde connoît ces petits *poissons* dorés de la Chine, qu'on nourit dans des vases de crystal.

Les bateaux qu'on nomme *bascules*, & qui servent pour apporter de grandes provisions de *poissons* aux endroits où l'on en consomme beaucoup, peuvent être regardés comme des réservoirs, puisqu'ils restent long-temps sur les ports en attendant les acquéreurs; & c'est pour cette raison qu'on les nomme quelquefois *boutique à poisson*.

Mais les plus simples de tous ces réservoirs sont ceux que chacun peut avoir à portée de sa demeure lorsqu'il a une riviere, une source, ou même une mare où il y ait une profondeur d'eau claire assez considérable. Ces réservoirs ne sont autre chose qu'une grande caisse faite de planches de chêne, clouées aux angles sur des chevrons de 3 ou 4 pouces d'écarissage, précisément comme une grande caisse d'oranger, excepté que ces caisses doivent avoir un fond de bonnes planches, sans quoi les carpes, les tanches, &c. se frayeroient bientôt un chemin par-dessous; on doit aussi les couvrir avec une trappe fermant à la clef pour tenir le poisson à l'abri des voleurs & des loutres, qui ne tarderoient pas à y avoir fait un grand dégât. Ces caisses sont percées de plusieurs trous, pour que l'eau y entre & en sorte aisément. Elles doivent être enfoncées dans l'eau de presque toute leur hauteur, & être assujéties par de forts pieux qui entrent dans le terrain, ou par les chevrons des angles qu'on fait excéder le fond d'une couple de pieds, & qui se terminent en pointe. On y pêche le *poisson* avec un truble; & comme ces réservoirs sont établis à quatre ou cinq pieds du terrain, on y arive au moyen d'une planche qu'on jete du rivage sur la caisse.

Les meûniers qui ont ordinairement la pêche aux environs de leurs moulins, ont de ces réservoirs qu'ils nomment *huche*, dans lesquels ils mettent les *poissons* qu'ils ont pris durant la semaine, pour les vendre lorsque l'occasion se présente; il en est de même dans les villes de provinces pour des marchands & des aubergistes qui achetent le *poisson* des pêcheurs, pour le revendre en détail.

Il y a encore des huches d'une construction plus recherchée, au moyen desquelles on a la facilité de choisir le *poisson* à la main, comme s'il étoit sur une table de cuisine; pour cela, la caisse dont nous venons de parler, a un double fond mobile, & percé de trous; au milieu de ce fond mobile est attaché un montant comme la queue d'une bonde qui traverse un chapeau de charpente. Au moyen de cette queue, quand on a ouvert les trappes qui ferment la *huche*, on éleve le fond mobile jusqu'à la surface de l'eau; & comme le *poisson* est dessus, on peut choisir, & prendre à la main celui qu'on desire; ensuite on laisse descendre ce second fond & le *poisson* qu'on n'a pas pris rentre dans l'eau sans avoir été fatigué; ce qui est inévitable quand on pêche, avec un truble, celui dont on a besoin. Ces huches sont fort commodes; mais elles coûtent plus que les autres.

Il y en a qui ayant un étang à portée de leur maison, y font au bord dans un endroit où l'eau est profonde un retranchement avec des cannes, ou en clayonage, dans lequel ils déposent le beau *poisson* qu'ils ont pris, soit dans l'étang soit ailleurs; & comme on le nourit en cet endroit, le *poisson* de l'étang s'y rendra de lui-même, si à l'enceinte de ce petit parc on fait des ouvertures qui soient comme le goulet d'une nasse; mais l'étang en est d'autant plus apauvri.

Quand on est dans le cas de profiter de la décharge d'un étang, ou des fossés qui entourent un chateau, & qu'il y a une chûte d'eau un

peu considérable, on peut faire de grands réservoirs, & en mettant une petite pelle à la tête, & une autre au bout opposé: on peut en ouvrant celle-ci, vider le réservoir en un instant, quand on veut le nétoyer ou prendre du *poisson*, & le remplir de même dans le moment, en fermant la pelle de décharge, & ouvrant celle de la tête qui communique avec l'étang, ou les fossés du château. On fait de ces réservoirs en maçonerie où il y a un compartiment séparé pour les brochets, avec encore un petit pour les anguilles, ainsi que pour les écrevisses, la grande partie étant pour les carpes, les tanches, les vandoises, &c. Quand ces réservoirs sont remplis d'eau vive, les *poissons* qui auroient été pris dans la vase s'y dégorgent, & en peu de temps ils devienent très-bons.

Il ne faut pas espérer que les *poissons* augmentent dans ces réservoirs; ils y subsistent seulement; & pour qu'ils ne maigrissent point, il faut les nourir, les carpes & les tanches avec de grôs pain bis, ou avec du grain qu'on a fait cuire dans de l'eau, & qu'on a pétri avec de la terre grasse. On remplit un panier ou un baril défoncé avec cette terre, & les carpes sucent la terre & le grain. De grôsses féves à demi cuites sont aussi fort bonnes à cet usage. On leur donne encore des fruits qui se gâtent, hachés menu. Les brochets se nourissent avec de la blanchaille qu'on prend en pêchant des grenouilles qu'on leur jete après les avoir déchirées, des têtards qu'on peut prendre en grande quantité au bord de l'eau avec un truble, des cœurs de bœuf, &c. Les écrevisses se nourissent avec des tripailles de la cuisine. Il est sur-tout important de nourir les *poissons* dans le temps du frai; mais on peut s'en dispenser l'hiver.

Les viviers sont ordinairement de larges fosses, qui ont 20 ou 25 toises de longueur, plus ou moins suivant la situation où l'on se trouve. Il ne faut pas se proposer d'y mettre du *poisson* pour peupler ou pour y grôssir; c'est un grand réservoir où l'on en dépose quand il est parvenu à sa grôsseur, & dans lequel on pêche journélement pour la provision de la maison seulement.

Les viviers ayant plus d'étendue que les réservoirs, le *poisson* s'y porte mieux, sur-tout quand ils sont entretenus par une source, ou au moins un courant d'eau; & il est bon, tant pour y pêcher que pour le nétoyer, qu'on puisse le vider en ouvrant une petite vanne. Quand l'eau du vivier ne se renouvele pas, la carpe & la tanche y prenent un goût de vase; en ce cas, il faut, avant de les employer à la cuisine, les faire dégorger dans une eau vive.

Si l'on mettoit quelques carpes dans des fosses qui se trouvent au milieu des pâtures, il est d'expérience qu'elles y grôssiroient promptement; mais ce moyen n'est guere praticable, parce qu'elles y seroient exposées à être volées. Il ne faut pas mettre dans un vivier trop de carpes, proportionélement à sa grandeur; elles y maigriroient, à moins qu'on n'eût soin de les nourir, ce qui exigeroient une dépense d'autant plus considérable, que le vivier seroit plus rempli de *poisson*. La perche, la tanche, le gardon, y prospéreront mieux que la carpe; & le brochet y grôssira beaucoup, tant qu'il y aura du *poisson* dans le vivier; mais ce sera aux dépens des autres *poissons*: si c'étoient de petits brochets, ils ne pouroient manger que les petits *poissons*; mais les brochets carreaux détruiront tout.

Quand on fait des viviers des fossés même autour des châteaux, il faut leur donner une grande profondeur d'eau, sans quoi les fortes gelées d'hiver feroient périr le *poisson*.

De la castration des poissons.

Ce que nous venons de dire des réservoirs où l'on nourit le *poisson*, nous engage à parler d'un moyen qu'on a proposé pour rendre leur chair plus délicate.

Voici ce qu'on lit dans l'Histoire de l'académie des sciences, année 1742, page 31.

M. Sloane a écrit à l'académie qu'un inconnu l'étoit venu voir pour lui communiquer le secret qu'il avoit trouvé de châtrer les *poissons*, & les engraisser par ce moyen.

Cet homme qui n'étoit au commencement qu'un faiseur de filets, & qui résidoit à 5 ou 6 lieues de la maison de campagne de M. Sloane, s'étant rendu habile à connoître & à nourir les *poissons*, étoit parvenu à en faire un commerce considérable. La singularité du fait excita la curiosité du savant naturaliste, & le marchand de *poissons* lui offrit d'en faire l'essai sous ses ieux: il fut chercher 8 corruches, espece de petites carpes qu'on avoit apportées depuis peu de Hambourg en Angleterre, il les avoit mises pour les transporter dans de grandes vessies pleines d'eau, qu'il avoit renouvelée une ou deux fois en chemin: d'abord il disséqua une de ces carpes en présence de M. Sloane, & lui montra l'ovaire avec son conduit, qui s'ouvre dans la partie qu'on appele le cloaque. Il fit ensuite l'opération de la castration sur une seconde carpe, en lui ouvrant l'ovaire, & en remplissant la plaie avec un morceau de chapeau noir. La carpe châtrée ayant été remise avec les six qui restoient, parut nager avec un peu moins de facilité que les autres. On les jeta dans le bassin du jardin de M. Sloane, dont l'eau est renouvelée par une riviere.

« Ce marchand de *poissons* nommé Samuel Tull, promit à M. Sloane de lui faire manger au printemps de ce *poisson*, qu'il assure être d'un goût excellent, & surpasser les autres en délicatesse, autant qu'une poularde surpasse un coq, ou un bœuf un taureau.

M. de la Tourdaigne a fait à cet égard des expériences qui lui ont réussi. Il est très-vrai, dit-il, que j'ai essayé la castration des *poissons*; rien n'est si aisé, & cette opération n'est pas plus difficile sur ces animaux & peut-être moins dangereuse que sur tous autres. Car je puis vous assurer que sur plus de 200 carpes que j'ai fait opérer, il n'en est pas mort quatre. Voici le détail de l'opération.

„ Il faut être muni de deux bistouris, un recourbé, & coupant par sa partie convexe & un droit; ce dernier doit être terminé par un bouton réservé à la pointe : en outre d'un stilet ou fil d'argent assez fort, terminé à un de ses bouts par un petit bouton; & à cette extrémité, il doit former un petit crochet.

Pour faire l'opération, on prend une carpe : plus elle est grosse, & plus l'opération est aisée. On peut opérer sur les deux sexes; mais avec plus de facilité sur les carpes mâles, que sur les femeles, parce que les vaisseaux spermatiques sont plus en état de résister.

On prend donc une carpe d'une livre si l'on veut, on l'envelope d'un linge, on la couche sur le dos, & on la tient en cet état entre les genoux; alors avec le bistouri courbe, on entame les écailles & la peau, précisément entre l'ânus & les nageoires du ventre, prenant garde d'entamer les entrailles, en entrant trop avant. Cette ouverture étant faite, & ayant ouvert la capacité du ventre, on prend le bistouri droit qu'on y enfonce, sans craindre de blesser les visceres, à cause du bouton qui le termine, & l'on ouvre tout l'espace compris entre l'ânus & les nageoires; alors avec le petit crochet d'argent qu'on plonge dans le ventre, on tire le conduit des urines, & en même temps les vaisseaux spermatiques qui vienent aboutir à l'ânus.

Dans les *poissons*, les vaisseaux spermatiques partent de l'ovaire, & acompagnent l'uretre & le rectum, un d'un côté & l'autre de l'autre, & il faut avoir grande attention de ménager ces deux organes; pour cela, il faut en séparer les deux vaisseaux spermatiques l'un après l'autre, avec une tenete, & on en coupera trois à quatre lignes, pour empêcher qu'ils ne puissent se rejoindre; ensuite avec une aiguille & du fil on raproche les levres de la plaie par un point de suture, & on remet le *poisson* à l'eau; dès que l'uretre & le rectum ne seront point offensés, tout ira bien. J'en ai gardé plusieurs dans des réservoirs jusqu'à parfaite guérison, ce qui va ordinairement à trois semaines, & il m'a paru que ces plaies se guérissoient plus promptement aux *poissons* qu'aux autres animaux.

C'est, autant que je puis m'en souvenir, l'opération allemande que je viens de décrire; j'ai aussi essayé l'opération angloise, dont il est parlé dans les mémoires de l'académie, & j'ai eu des succès. Elle se fait en ouvrant le ventre du *poisson* par le côté; mais on ne peut pas si bien distinguer les trois conduits; de plus, à celle-ci, il seroit difficile de recoudre la plaie; c'est pourquoi ils se contentent d'introduire dans la plaie un morceau de feûtre, pour empêcher l'eau d'entrer dans la capacité de l'abdomen. Voilà toute l'opération, & pourvu qu'on parviene à ne pas endomager le conduit de l'urine, on peut être assuré que le *poisson* guérira promptement; il faut rarement plus de trois semaines, pour que la plaie soit bien cicatrisée, ce que j'ai remarqué dans ceux que j'ai conservés ce temps dans le réservoir.

À l'égard des grands avantages qui doivent résulter de cette opération, je ne puis rien vous en assurer de positif, parce que je les ai toutes mises dans mon étang, qui n'est jamais pêché à fond, & que je n'ai pu les distinguer dans la grande quantité de *poisson* qui y est; mais vous pouvez être certain qu'il est plus aisé de châtrer un *poisson* qu'un chapon „.

POISSON À L'OISEAU. Ce *poisson* des Indes qui a la forme d'une plie, est blanc, & long d'un pied & demi. Sa tête est petite & pointue. Les lignes latérales sont noires; la queue & les nageoires sont d'un beau jaûne. On mange rarement de ce *poisson*.

POISSON-COFRE. Ce *poisson* se trouve vers les Antilles. Il est couvert depuis la tête jusqu'à la queue d'une écaille assez mince, seche & dure. Sa tête est jointe au corps sans aucune séparation apparente. Il est triangulaire ou quadrangulaire; il est armé de deux épines. Sa peau est tiquetée en maniere d'écailles à compartimens réguliers.

On dit sa chair blanche & succulente.

POISSON DORÉ DE LA CHINE, ou DORADE CHINOISE. Ce *poisson*, que les Chinois nomment *kinzu*, s'est tellement multiplié en Europe dans les bassins, les réservoirs, les viviers, même dans quelques rivieres, qu'il peut, en quelque façon, être regardé comme naturel à notre climat. Il est d'une beauté si frapante, qu'à la Chine même on en éleve avec grand soin dans de petits étangs fort profonds, qu'on construit à ce dessein, & dans certaines provinces on en fait un

commerce

commerce avantageux; car les Chinois riches, qui se plaisent à en faire une décoration dans leurs maisons, les achètent quelquefois assez cher.

Indépendament de ceux qui se multiplient & s'élèvent d'eux-mêmes dans les bassins ou les viviers des jardins, on se fait un plaisir d'en avoir dans des vases de porcelaine ou de crystal: en ce cas, il faut que ces vases soient grands, sur-tout profonds.

Dans le mois de mai, qui est la saison du frai, si l'on est attentif à ramasser avec un filet très-fin celui qui flote à la surface de l'eau pour le transporter dans un vase plein d'eau qu'on expose au soleil, on a le plaisir de voir éclôre les petits poissons qui d'abord sont noirs: quand ils sont parvenus à la grôsseur du doigt, ils sont d'un très-beau rouge avec des reflets d'or ou d'argent, & même nacré, qu'on aperçoit sur-tout quand on les expose au soleil; c'est alors qu'ils sont dans la plus grande beauté: il y en a qui devienent grôs comme de forts harengs, mais leurs couleurs ne sont plus aussi brillantes que celles des petits.

Plusieurs prétendent que ces poissons ne mangent point l'hiver; d'autres pensent que, sous la glace, ils se nourissent des insectes qui s'atachent aux plantes aquatiques. Mais il est certain que ceux qu'on éleve dans des vases de crystal, prenent peu d'alimens pendant l'hiver; il suffit presque de les changer d'eau tous les sept à huit jours: mais dans cette opération, il ne faut pas ôter toute l'eau, & les laisser à sec; la plupart mourroient. Il faut ôter l'eau peu à peu, & la remplacer par de nouvele qu'on doit tenir dans un vase pendant quelques heures, pour lui faire perdre sa crudité, avant de la donner aux poissons, & quand on veut les changer de vase, au lieu de les prendre à la main, il est mieux de se servir d'un petit filet dont les mailles soient assez serrées pour que l'eau ne s'échape que peu à peu, afin qu'il y reste de l'eau, jusqu'à ce qu'on les mette dans l'autre vase.

On prétend que ceux qu'on a touchés avec les doigts, ainsi que ceux qui restent privés d'eau, même fort peu de temps, devienent languissans, ce qu'on aperçoit à ce que leurs belles couleurs s'éteignent peu à peu, & se dissipent entiérement quand ils sont morts. Cependant on en a transporté à la main d'un vase dans un autre, sans qu'ils aient paru en soufrir.

Quelques-uns sont dorés, d'autres argentés, & suivant des auteurs, ce sont les femeles; mais d'autres prétendent que les marques distinctives des femeles sont d'avoir les nageoires plus petites que les mâles, & des taches blanches auprès des ouïes.

Assez souvent, lorsque l'hiver est passé, on met dans les viviers les poissons qu'on a pêchés en autone, & conservés l'hiver dans des vases. Mais si l'on veut en conserver l'été dans des vases, il faut leur donner de la nouriture; ce sera une pâte faite avec de l'échaudé & du jaûne d'œufs, comme celle qu'on donne aux petits serins qu'on éleve à la brochete: on dit qu'ils sont sur-tout friands d'oublies qui, s'atendrissant dans l'eau, forment une mucosité qui leur est agréable. On dit aussi qu'ils sucent avec plaisir la bave des limaçons.

L'été quand il fait chaud, ceux qui sont dans des bassins courent avec empressement après les apâts qu'on leur présente, & même ils s'aprivoisent assez pour reconoître ceux qui ont coutume de leur en apporter.

Il est bon quand on conserve ces *poissons* dans des vases, de mettre au fond un peu de sâble fin, & un pot renversé, percé de trous assez grands pour que les *poissons* y puissent passer & s'y réfugier dans certaines circonstances, comme le font dans les trous de rocher, les *poissons* saxatiles.

Ces *poissons* multiplient prodigieusement à la Chine, & même en Europe dans nos viviers; néanmoins ils sont fort délicats.

On prétend qu'à la Chine, ces *poissons* varient beaucoup dans leur forme, ou qu'il y a des *poissons* dorés de bien des formes différentes. On n'oseroit assurer qu'il en soit de même en Europe; mais il est certain que les *poissons* que nous élevons dans nos viviers varient beaucoup dans leurs couleurs: outre que tous les jeunes sont noirs, qu'il y en a de dorés & d'autres argentés, que les uns sont d'un rouge beaucoup plus foncé que d'autres, on en voit qui sont rayés de différentes couleurs, ou comme rubanés. Ils blanchissent en vieillissant.

POISSON RAYÉ OU À RUBANS, *poisson* de la Caroline. Il est plus grand; il a le dessous du corps sur la même ligne droite. Mais son dos est très-voûté, les côtés sont fort aplatis. Une bande noire entoure sa tête. Il a une espece de crête brune haute de trois pouces, frangée du côté du dos. Ses nageoires sont brunes.

POISSON STERCORAIRE OU MERDEUX. Ce *poisson* cherche sa nouriture dans les endroits les plus sales & les plus fangeux. Il est plat & large; son ventre est blanc, marqué de taches; les nageoires de son dos sont garnies de rayons épineux en devant, & de rayons mous par-der-

riere. Rai assure que la chair de ce *poisson* est d'un bon goût.

Poisson volant. Ce *poisson* très-rare dans nos ports de l'Océan se trouve plus fréquemment dans ceux de la Méditerranée où on les compare tantôt aux muges tantôt aux harengs. Ce dernier sentiment est le meilleur, puisque ce *poisson* n'a qu'un aileron sur le dos, & que les muges en ont deux: ce *poisson* a plusieurs points de ressemblance avec les muges, sa tête étant plus aplatie que celle des harengs, auxquels il ressemble assez par la forme de son corps; cependant l'aileron du dos est beaucoup plus près de la queue que de la tête, & les nageoires de derriere les ouïes sont assez grandes, pour qu'en les déployant il s'en serve comme d'ailes pour se soutenir quelque temps en l'air; les nageoires du ventre sont aussi plus grandes que celles du hareng, & en les étendant, elles contribuent aussi à soutenir le poisson en l'air. L'aileron de derriere l'ânus n'est pas fort grand; celui de la queue est coupé plus inégalement qu'au hareng; les ieux sont grands, élevés sur la tête; & entre les ieux & le bout du museau, on aperçoit l'ouverture des narines. La gueule paroît petite quand elle est fermée; en s'ouvrant elle se dilate presque comme celle du hareng.

Les deux nageoires de derriere les ouïes, ainsi que celles du ventre, sont formées par de forts rayons, souples néanmoins & liés par une membrane déliée & transparente. Quand le *poisson* raproche de son corps les nageoires de derriere les ouïes, elles s'étendent au delà de l'ânus, & le recouvrent presqu'entiérement. Elles sont grises vers leur articulation; le reste est gris blanc & fort brillant; ses écailles sont grandes. Lorsque ces poissons sont poursuivis par des poissons voraces, ils s'élancent hors de l'eau & volent dans l'étendue de plusieurs toises, & aussi-tôt que les ailes sont desséchées, ils retombent à la mer. Mais en évitant par le vol la poursuite des poissons voraces, ils sont quelquefois saisis par des oiseaux de proie.

On en prend fréquemment dans la Méditerranée; à Agde où on le nomme *muge*, on le prend avec les haims, & l'on en trouve dans les bourdigues. Les pêcheurs comparent la chair de ce poisson à celle du hareng, ils disent seulement qu'elle est plus seche.

POISSONIERS; nom qu'on donne dans la Méditerranée aux chasse-marée qui achetent le poisson des pêcheurs & le transportent par-tout où il peut ariver assez frais pour être mangé.

PORC-ÉPIC DE MER ou POISSON ARMÉ. On connoît diverses especes de ce genre de poisson dans les Indes occidentales; il y en a un entr'autres qui est comme un ballon presque tout rond, grôs & n'ayant qu'un moignon de queue qui lui sert de nageoire. Il n'a point de tête apparente, & ses ieux & sa queue sont atachés à la masse continue. Au lieu de dents il a deux bourelets osseux, blancs, fort durs & larges d'un pouce qui lui servent à briser les coquillages de mer dont il se nourit. Tout son corps est armé de pointes grôsses & longues, qu'il dresse comme il veut. Lorsqu'il est pris au hameçon ou qu'on le tire sur le rivage, on ne peut le prendre par aucune partie, & il faut atendre qu'il soit mort faute d'eau. Ce poisson quoique plus grôs qu'un boisseau fournit peu de chair à manger. Elle est blanche comme du veau, & elle en a le goût. On lui trouve dans le ventre certaines bourses remplies d'air avec lesquelles on peut faire la colle la plus forte & la plus tenace.

Porc marin; c'est un poisson rond & aplati. Ses écailles sont très-dures & tienent fortement à la peau. Ses dents sont très-aigues. Ses ieux sont ronds. Il a près des ouïes une petite fente avec une petite nageoire de chaque côté. Son dos est armé de trois aiguillons droits, rudes & forts. Sa chair a un goût désagréable. On peut se servir de sa peau pour polir le bois.

PORTE-ÉTENDART ou PORTE-DRAPEAU; poisson des Indes qu'on voit toujours à la tête d'un grand nombre de poissons plus petits que lui, & qui le suivent. Il est remarquable par la vivacité & la variété de ses couleurs. Il est doux & familier. Sa chair n'est pas bonne à manger.

PORTE-LANCETE; poisson dont la forme, est presque ovale & un peu approchante de celle des *demoiselles*.

On lui donne le nom de *porte-lancete*, parce qu'il a vers la queue & de chaque côté, une épine mobile adhérente à une membrane; & comme elle est en forme de dard, on l'a comparée à la pointe d'une lancete. Les lignes latérales serpentent non seulement du côté de la tête, mais encore dans toute leur longueur. La queue est échancrée en arondissement.

Sa gueule est petite, & néanmoins garnie de dents assez fortes & très-serrées les unes contre les autres. Les ieux ne sont pas grands, l'iris est comme de l'or bruni, & la prunelle noire. La couleur générale de ce poisson est de bistre qui s'éclaircit en approchant du ventre; les parties qui avoisinent les ouïes sont violetes & olivâtres. Il fournit un mets peu estimé, car il répand une huile dont l'odeur est encore plus insupportable que celle de la vieille de la Guadeloupe; il a plus d'un pied de longueur. Il est fort commun à la Guadeloupe: on le prend avec la saine & à la nasse. Il se nourit de frai de poif-

son, d'algue, & de petits crustacées. On ne croit pas que sa chair soit fort saine.

PORTIERS. On nomme ainsi deux piquets de la paradiere qui sont à l'entrée de la tour ou chambre.

POSTE. *Tendre un filet à poste*, c'est le tendre à un *poste* ou dans un endroit fixe. Cette expression est d'usage en Provence.

POTERA; nombre d'haims sans apâts, ajustés autour d'un leure de plomb pour prendre des seiches.

POTINIERES; mailles des manches dites en Provence *potinieres*: elles servent à prendre de fort petites sardines qu'on nomme *potines*. Elles ont environ 5 lignes en carré d'ouverture.

POUCHES, PONCHES ou POINTES. Ce sont des filets qui ont une forme triangulaire, & qui forment les flancs ou les deux côtés des manches des eyssaugues. Leurs mailles tiennent le milieu entre les majours & les clairets: ainsi elles ont à peu près cinq lignes en carré d'ouverture.

POUILLEUSE (mer), se dit lorsqu'on voit floter sur l'eau des taches de graissin. *Voyez* GRAISSIN.

POUPARDS; grosse espece de crabes qu'on pêche sur les côtes de Normandie.

POUSAL, POUSAUX, POUCEAUX, ou POUSAOUL; filets du boullier auxquels on donne ce nom, & dont les mailles ont neuf lignes d'ouverture.

PRECINTES; ce sont des virures ou filets de forts bordages qui font une ceinture tout autour du bâtiment: celles qui sont les plus élevées s'appelent quelquefois lisses.

PRESTRES, MOINES, CAPELAN, GRADOS; il n'y a pas de port où il n'y ait un petit poisson connu sous un de ces noms.

Quoiqu'à considérer en gros ces poissons, ils paroissent d'une même espece; d'après un examen plus assidu, il y a apparence que ce sont différens poissons qu'on nomme *grados*, parce qu'en les maniant, on sent une substance grasse sur leur corps, principalement du côté de la queue; mais ce qui semble trancher la difficulté, c'est que les *grados* qu'on pêche dans la Manche & à Brest, sont, dit-on, pleins d'arêtes, & ont une chair fade, ce qui fait qu'on ne les emploie que pour amorcer les haims; au lieu que ceux qu'on prend à Cancale, dans les pêcheries de la riviere de Rance, à Saint Jacut, à Saint Briac, où il en remonte une multitude toute l'année, mais sur-tout en mars & avril, ces poissons, dis-je, ont la chair ferme & très-blanche, & ont à peu près le goût fin & délicat des éperlans: on ne peut guere soupçoner que des différences aussi marquées dépendent de la qualité des eaux.

Pendant les mois de février, mars & avril, il monte dans la Rance une prodigieuse quantité de *grados*, de *prestres* & d'éperlans bâtards, ce qui fait une manne pour le pays, sur-tout pendant le carême, & dont Saint Malo profite. On pêche ces petits poissons avec des saines épaisses.

La pêche des *prestres*, prestras, *grados*, éperlans bâtards, se fait dans l'amirauté de Brest, avec le carreau & les haims, & elle se pratique principalement autour des vaisseaux où se rassemblent ces petits poissons. On en prend aussi avec une espece de truble ou un sac de filets à petites mailles, monté sur un cercle rond: ces petits poissons, dont on fait peu de cas, servent d'apât pour amorcer les haims; ce cercle est emmanché au bout d'une perche. Entre les pêcheurs qui sont dans le bateau, les uns manient le filet, les autres le hissent avec une manœuvre qui passe dans une poulie frapée au mât du bateau.

A l'entrée de la rade de Brest, ont fait encore la pêche des *grados* ou crados avec une saine de vingt-cinq à trente brasses de longueur; elle est lestée de pierres distribuées de brasses en brasses sur la ralingue du pied du filet. Un homme dans un petit bateau porte le filet au large; & quatre qui restent à terre, conservent le halin qui est amarré au canon du filet. Quand celui qui est dans le canot, a mis le filet à l'eau, ceux de terre le halent & prenent les *grados* ou *prestres*.

PRIME. On appele *sardines de prime* celles qu'on prend au coucher du soleil jusqu'à l'entrée de la nuit, & *aube* celles de la pêche du matin.

PRIN. On nomme *filet prin* une corde d'ause qu'on emploie pour monter les bourdigues.

PRINCESSE ou POISSON PRINCESSE. Les Hollandois donnent ce nom à un poisson saxatile des Indes. On en distingue trois especes; la premiere a la tête longue & le corps cannelé & orné de quatre lignes longitudinales avec quelques aiguillons sur le dos; la seconde est rougeâtre & tachetée de blanc; la troisieme a un bec d'oiseau, il est de couleur violete, avec une tache jaune sur la queue.

PRIVILÉGIÉS. On nommoit avant la révolution de la république françoise, poissons *privilégiés* ceux que, suivant la coutume du pays & suivant les ordonances, il étoit défendu de prendre ni pour le poisson bourgeois ni pour autres redevances; tels étoient les turbots, les saumons, les esturgeons, les marsouins.

PRUD'HOMMES; sorte de jurisdiction consulaire qui étoit exercée à Marseille par d'anciens pêcheurs pour juger des faits de pêche. Ces *prud'hommes* étoient nommés dans d'autres ports *anciens* ou *jurés pêcheurs*.

PUCELOTE; petit poisson qu'on pêche dans la Manche, qui ressemble beaucoup à l'alose. Comme il n'a point de taches sur les côtés, on peut le regarder comme une jeune alose. Ce poisson n'a ni laite, ni œufs, ce qui l'a fait nommer *grand geai*.

PURAQUE; espece de poisson du Brésil qu'on ne peut toucher soit avec la main, soit avec un bâton sans ressentir un engourdissement subit. Ce poisson étant cuit perd cette propriété & est un bon aliment.



QUA QUI

QUAPERVA; poiſſon de l'île de France dont on diſtingue quatre eſpeces, le *commun*, *le tacheté*, le *cendré*, le *coloré*. Ce dernier abonde dans le port de l'île. Il eſt d'un gris bleuâtre ſur le dos, & blanc ſous le ventre; il a des bandes noires ſous les ieux, & des taches noires à la queue & ſur le corps. Ses nageoires ſont garnies de pointes & de forts crochets. Sa longueur ordinaire eſt de neuf pouces de la tête à la queue; ſa largeur eſt de trois pouces & de mi.

QUARANTENIER; petite corde grôſſe comme le doigt, qui ſert à racomoder les manœuvres, & à beaucoup d'autres uſages.

QUARRÉ; métier à faire à la fois pluſieurs peilles ou piles.

QUÉNOUILLE. On nomme ainſi ſur la côte de haute Normandie, les bateaux pour la pêche.

QUÊTE DE L'ÉTAMBOT, eſt la quantité dont l'étambot s'éloigne par-en-haut de la perpendiculaire à la quille, ſe portant en dehors.

QUILLE. On nomme ainſi, dans le lac de Joux, en Franche-Comté, des morceaux de bois figurés comme des quilles, qui ſervent de ſignaux pour connoître les haims où les poiſſons ont mordu.

QUILLE. On nomme auſſi de la ſorte la piece qui fait le fond d'un navire, & ſur laquelle ſont raſſemblées les varangues.

QUINQUEPORTE; verveux dont le corps eſt comme cubique, & qui a quatre ou cinq entrées.

QUINZE-VINGT; filet du col du bouilier, qui a des mailles de ſix lignes d'ouverture en carré.

QUIOULÈTE; manche de filet qui termine l'eſpece de parc qu'on nomme *pantane* ou *paradiere*.



RABANS. Ce sont de petites cordes faites ordinairement de vieux chanvre. Il y en a qui n'ont que six fils, & d'autres plus grôs. Ces cordages sont d'un grand usage pour la garniture des vaisseaux.

Les pêcheurs s'en servent aussi.

RADEAU; assemblage de plusieurs pieces de bois légers fortement liées les unes aux autres, & qui forment, un corps flotant, sur lequel on peut naviguer. On en fait, en Chypre, avec des tiges de fenouil, & qui servent à pêcher aux lignes simples.

RADIEUX; poisson des Indes orientales, qui tire son nom des rayons qui semblent sortir de ses ieux. Ces rayons y forment des taches d'un rouge obscur. Il est armé d'aiguillons sur le dos; ses nageoires sont rondes, excepté celles du ventre. Sa couleur est bleue, mêlée de larges lignes rouges. Les habitans d'Amboine en font la pêche, & leur nouriture.

RAFLE; verveux à plusieurs entrées.

RAIE ou RAYE; poisson plat, large, cartilagineux, & très-connu dans la pêcherie. On en distingue différentes especes. En général les *raies* sont des poissons sans nageoires au corps; ils nagent à plat sur leur largeur; ils ont des piquans à la queue semblables à ceux des ronces. Les especes d'ailes ou de nageoires que les *raies* ont à la queue ne servent qu'à diriger leur route. Elles regardent de côté; elles ont toutes devant les ieux une raie, & auprès, de grands trous qui sont ouverts quand la bouche est béante, & presque fermés quand la bouche est fermée; elles ont aussi d'autres trous devant la bouche, au lieu de narines. Il y a des *raies* qui ont des dents & d'autres qui ont en place un os âpre. Les *raies* different encore entre elles par les aiguillons, car les unes en sont armées dessus & dessous, les autres dessus seulement, & d'autres dessous le museau. Enfin il y en a qui n'ont des aiguillons qu'à la queue. Quelques especes en ont trois rangs, d'autres n'en ont qu'un; ces aiguillons sont foibles, mous & longs dans les unes; ils sont fermes, forts & petits dans les autres; mais tous sont tournés vers la queue, à l'exception des plus longs qui les ont vers la tête. Cette sorte de poisson est fort féconde & très-commune.

Toutes les especes de *raies* sentent le sauvagin & ont une mauvaise odeur; mais cette odeur se perd en les gardant quelques jours. On sait que la *raie* transportée est meilleure que celle que l'on mange sur les bords de la mer. Les *raies* se nourissent de petits poissons & habitent dans les lieux fangeux & bourbeux de la mer, proche des rivages.

La RAIE BOUCLÉE ou la RAIE CLOUÉE a beaucoup de raport avec les autres especes. Elle a cependant le bec plus court & moins pointu; on la nomme *bouclée* ou *clouée*, parce que ses aiguillons ont la figure de clous; elle a un rang de piquans courbés sur le dos, & trois autres à la queue; son foie est gras & délicat. La peau du dos est noire.

Une autre *raie bouclée*, surnomée *ronce des Languedociens*, a le museau plus pointu que la précédente; son dos est garni de quatre aiguillons; sa peau est d'un gris de cendre; sa chair est dure & sent le sauvagin.

La RAIE CARDAIRE a tout le corps couvert de petites pointes.

La RAIE À FOULON est toute garnie d'épines semblables aux pointes des outils des foulons.

La RAIE BOUCLÉE OU PIQUANTE DESSUS ET DESSOUS ressemble à la *raie* cardaire. On ne peut la toucher que par la pinulle de sa queue. Elle n'a point de dents.

La RAIE ÉTOILÉE a le corps orné de taches étoilées. Elle habite la haute mer. Sa chair est tendre & facile à digérer.

La RAIE LISSE À MIROIR OU MIRAILLET. Elle a sur le dos deux figures d'ieux, & des marques semblables à de petits miroirs; son museau est cartilagineux & transparent. Son corps est brun au dessus. Sa peau est lisse & garnie de deux grandes nageoires. Ses aiguillons sont longs & en grand nombre. Sa bouche est garnie

d'os, au lieu de dents. Sa chair est dure & difficile à digérer.

LA RAIE LISSE ORDINAIRE. Elle a la peau lisse & deux grandes nageoires avec un aiguillon sur chaque œil. La ligne du dos est garnie d'un rang d'aiguillons clair-semés. Il y en a trois sur la queue & quelques autres en dessous près de la bouche, qui est garnie d'os, au lieu de dents.

LA RAIE AU BEC POINTU devient fort grande. Elle a de petites dents qui sont foibles & cachées. Ses nageoires sont grandes & étendues. Sa chair est molle & d'un bon goût. Les pêcheurs font quelquefois sécher de cette *raie* à la fumée & au soleil.

LA RAIE AU LONG BEC est une espece de *raie lisse*. Elle a sur la peau des taches pareilles à une lentille. Elle a près des ieux quatre aiguillons, & sa queue en est garnie de quatre rangs. Elle a des dents placées au devant de la mâchoire. Son dos est brun & son ventre blanc.

LA RAIE ONDÉE OU CENDRÉE. Elle a le corps ovale; elle a sur le dos une ligne garnie de quelques aiguillons; elle en a autour des ieux, & trois rangs à la queue. C'est une grande espece de *raie*.

LA RAIE PIQUANTE. Elle a des figures d'ieux sur les nageoires ou ailes. Elle est armée d'aiguillons à la tête, au dos, à la queue & aux nageoires. Ceux de la queue sont plus grands, plus forts & en plus grand nombre. Sa chair est dure & de mauvaise qualité. Il se trouve des *raies* d'une grandeur démesurée. On cite entr'autres une raie pêchée en 1734, près de l'île de Saint Christophe, qui avoit douze pieds de longueur & dix de largeur, & qui résista long-temps aux éforts de quarante pêcheurs qui l'avoient harponée.

Dans les Antilles, on pêche une petite *raie* dont la queue est fort longue, noire & pyramidale, armée de deux petits dards en forme d'hameçons, dont la piquure est, dit-on, mortele.

LA RAIE DE SERAM est d'un meilleur goût & plus délicate que celle qu'on pêche en Europe. Sa peau est si dure & si bien marbrée que les femmes du pays s'en servent comme de vêtement.

Les voyageurs font encore mention de la *raie-diâble*, qui se trouve dans l'île de Cayenne. Ils disent que ce poisson est long de vingt-pieds, qu'il s'elance de l'eau à une certaine hauteur, & qu'il y retombe avec grand fracas.

RALINGUE. Corde commise par des hélices fort alongées, & molement: on les coud en forme d'ourlet autour des voiles, ou on les atache au bord des filets avec des ganses pour les fortifier.

RAMANDER un filet; c'est le radouber, le rétablir.

RAMPEUR; c'est un poisson du Cap-de-Bonne-Espérance, qui ressemble beaucoup à la raie de ce même pays. Sa peau est unie & d'un brun obscur.

RASCASSE. Plusieurs auteurs & particuliérement Rondelet ont donné le nom de *rascasse* à un grôs échinite, & aussi à une espece de raie; mais on donne en Provence & en Languedoc la dénomination de *rascasse* à différens poissons de la famille des scorpions, désignés dans les ports par les noms vulgaires de *diâble*, de *crapaud*, de *crabe de mer*, &c.

On distingue à Toulon quatre sortes de *rascasses*; savoir, la noire ou la brune qu'on regarde comme la vraie *rascasse*; elle se tient dans les algues; sa couleur obscure peut être comparée à celle que prend cette plante marine, quand ayant été quelque temps hors de l'eau, elle a perdu la teinte verte qu'elle avoit au sortir de la mer. Cette couleur est chargée de veines noires, le ventre est gris blanc avec quelques veines rouges-clair; mais ces couleurs ne sont point absolument uniformes dans tous les poissons d'un même genre.

RASPECON, ou TAPECON; très-beau poisson des rivages de la Méditerranée, à nageoires ou à ailerons épineux. Il dort de jour sur le sâble, & la nuit il veille pour butiner. Ce poisson est long d'un pied de la tête à la queue; il a deux rangs d'écailles, le reste du corps est couvert d'une peau dure qui peut s'écorcher: son dos est noir, & son ventre blanc, sa tête est grôsse, sa bouche qui est grande & ouverte est située sur la tête; la mâchoire d'en-bas la couvre. Quand il l'avance en haut, il sort de sa bouche une peau située entre sa langue & la mâchoire inférieure. Cette peau lui sert pour attirer les poissons dont il veut faire sa proie. Ses ieux sont sur sa tête & regardent directement le ciel. Proche de la fente des ouies sont deux grandes & fortes nageoires de diverses couleurs, & deux autres plus petites, de couleur blanche, près de la mâchoire inférieure. Quelques-uns disent que c'est le poisson de Tobie, & que son fiel est propre à éclaircir la vue.

RÂTEAU. Les pêcheurs à la basse-eau font usage de deux especes, les uns semblables à ceux des jardiniers, les autres beaucoup plus grands. Tous ont des dents de fer: on s'en sert pour a-

ramâsser les coquillages qui sont à la superficie, ou pour entamer le sâble, comme avec les crohets. Quand on emploie le grand *râteau* pour prendre des tonilles, on le nomme *tonilliere*. On pêche aussi en bateau avec des *râteaux* qui ont de longs manches plians, & on raporte des coquillages & des poissons qui s'ensâblent. Enfin, on fait plusieurs pêches au feu avec la fouane.

RAVE des Basques & *rogue* des Bretons & des Normands, sont des œufs de morue ou de maquereau, qu'on sale pour fournir un apât pour les sardines. Ce mot est synonyme de *résure*.

RAVOIRS; filets tendus par le travers des ravins ou des courans d'eau. On tend en *ravoir* de toutes sortes de filets, des saines, des manets, des foles, des demi-foles, des tramaux, &c. suivant l'espece de poisson qu'on se propose de prendre.

RAY ou CAPEIRON; engin ou filet fait en forme d'entonoir, à mailles fort étroites: il est de chanvre, & sert aux petites pêches, particuliérement des petits poissons qu'on nomme *saupes*. On s'en sert à Marseille & à Cassis.

RECLARES; filet en nappe simple, très-clair, pierré & floté. Il a 25 brasses de long sur trois de large. On le tend la nuit depuis le commencement de novembre jusqu'en avril.

RÉMORE, ou RÉMORA; poisson auquel certains voyageurs ont ridiculement attribué la faculté merveilleuse d'arrêter seul un vaisseau en pleine mer. Il est vrai que le *rémore* poursuivi par d'autres poissons s'atache avec force aux vaisseaux qu'il rencontre. Romé de Lisle, savant naturaliste, a dit connoître deux sortes de *rémores*, lesquels different en grandeur & en couleur. Les plus grands ont deux pieds de longueur, leur dos est d'un brun verdâtre, les autres sont plus petits que les harengs; ils ont le museau plus court & la couleur moins obscure.

Cet observateur raporte que tous les *rémores* qu'il a vus dans nos mers jusqu'à l'Équateur sont très-petits, & qu'on n'y remarque point les belles couleurs de ceux des mers d'Afrique & d'Asie. Le dessus de la tête du *rémore* est fort gluant, & néanmoins raboteux comme une lime fine. C'est-là que se trouve l'organe singulier au moyen duquel il se colle aux vaisseaux & aux grôs animaux marins. Si l'on passe le doigt dessus en coulant depuis la mâchoire jusqu'à la queue, l'aspérité est peu considérable; mais si on le passe en sens contraire, on est aussi-tôt arrêté. Nos marins observent qu'un grand nombre de ces *rémores* atachés à la quille d'un vaisseau, peuvent en effet gêner & retarder même sa course.

RENARD. On donne quelquefois ce nom aux verveux.

RENARD MARIN; poisson cartilagineux qui a huit pieds & demi de long, & 14 pouces dans sa plus grande largeur. Sa queue est faite en forme de faux, & un peu recourbée vers le ventre. Ce poisson a deux crêtes élevées sur le dos, une grande & une petite; il a trois nageoires de chaque côté. Les deux près de la tête sont longues de quinze pouces, & larges de cinq, & représentent les ailes d'un oiseau. Sa peau est lisse & sans écailles; sa gueule a cinq pouces d'ouverture; elle est armée dans la mâchoire supérieure de dents pointues, dures & fermes, toutes d'un seul os dur en forme de scie; & la mâchoire inférieure est garnie de six rangs de dents mobiles & atachées par des membranes charnues. Sa langue est toute adhérente à la mâchoire inférieure, & composée de plusieurs os fortement joints les uns aux autres & recouverts d'une chair fibreuse & d'une peau fort âpre. Il y a de ces poissons qui pesent jusqu'à cent livres: on les trouve dans la Méditerranée aux lieux fangeux & bourbeux; ils mangent des poissons & des plantes. On en retire beaucoup de graisse. Leur chair est d'assez bon goût.

RENCONTRE; piece de fer qui sert à fixer la longueur des fils que l'on coupe pour faire les haims.

RENÉ; petite truite noire qu'on prend dans la Moselle, auprès de sa source.

REQUIN; poisson cétacée & cartilagineux, d'une grandeur prodigieuse. Il a la tête très-large & la gueule extrêmement fendue, située en dessous, comme dans tous les chiens de mer. Son gosier est très-large. Le requin est le plus vorace & le plus goulu de tous les poissons. Sa gueule est armée d'un appareil de six rangs de dents; ses nageoires sont grandes, sa queue est longue, forte & échancrée en forme de croissant; sa peau est d'un brun foncé, elle est revêtue d'une forte d'enduit dur, épais & grénelé comme le chagrin. Cet animal vient quelquefois échouer sur le rivage en poursuivant sa proie.

On pêche, dit un voyageur naturaliste, sur les côtes occidentales d'Écosse beaucoup de *requins*. La longueur de ce poisson terrible est d'environ vingt ou vingt-cinq pieds; mais il est si stupide, qu'il se laisse froter avec la main dans l'eau; en général, il demeure immobile à la surface comme s'il étoit endormi, le plus souvent il est couché sur le ventre, & quelquefois sur le dos, comme les nageurs fatigués.

C'est vers l'heure de midi qu'on réussit le mieux à le pêcher. Un harponeur le frape le plus près des

les nageoires qu'il est possible; il reste sans mouvement jusqu'à ce que deux hommes, réunissant leurs forces, enfoncent davantage le harpon; alors il plonge & tâche de s'en débarasser, en se roulant sur le fond de la mer, ce qui se reconoît au harpon qui est souvent courbé.

Cette tentative ne servant de rien, le *requin* se met à nager avec une telle rapidité, qu'il met en péril le bateau où la corde est fixée; il arive quelquefois qu'il tient ainsi les pêcheurs en baleine pendant dix ou douze heures. Le foie est la partie la plus utile, & sur-tout dans les femeles; il donne de six à huit barils d'huile pure & douce, fort bonne pour la lampe, & fort estimée des tanneurs.

RESAIGNER. En Provence c'est jeter des pierres auprès du filet qu'on a tendu, pour engager le poisson à donner dedans.

RESEGUE ou RESSAIGUE. C'est une grande tessure de tramail dont on se sert dans la Méditerranée: elle differe de la *ségetiere*, en ce que ce filet est fait avec du fil plus délié, & que les mailles sont moins ouvertes.

RÉSERVOIRS; enfoncemens qu'on pratique sur les bords de la mer, pour conserver l'eau salée, les coquillages & les poissons qu'on a pris. On en fait aussi pour conserver le poisson d'eau douce: les grands s'appelent *viviers*, les petits *buches*.

RESSAUT. En Provence on donne ce nom au filet appelé ailleurs *l'épervier*.

RÉSURE, RAVE, ROGUE. Ce sont les œufs des morues, qu'on sale pour servir d'apâts lorsqu'on pêche des sardines.

RETORS. Les fils *retors* sont des fils simplement roulés les uns sur les autres, au lieu que les fils commis sont d'abord tordus séparément, & l'éfort qu'ils font pour se détordre fait qu'ils se roulent plus entiérement l'un sur l'autre.

RETOUR; terme de pêcheur pour exprimer qu'ils ont fait une mauvaise pêche, & qu'ils sont dans le cas de retourner pour essayer d'en faire une plus avantageuse: ils disent qu'ils vienent à *retour*.

RETS; synonyme de filet: on en tend sur piquets, ou pierrés & flotés. *Rets* à roc ou entre roche, sont ceux qu'on tend entre les roches: *rets* à banc, ceux qu'on tend entre les bancs. On nomme *ansiers* ceux qu'on tend dans les anses: *rets* sédentaires sont ceux qui sont fixés en un lieu; dérivans ou flotans, quand ils suivent le cours de l'eau; d'enceinte, quand on en entoure un lieu où il y a du poisson; on appele *rets de grós fond* ceux du genre des foles. Les pêcheurs disent abusivement *tendre leurs rets*, quand ils mettent leur tessure à la mer.

REY; nom qu'on donne à Toulon au capitaine de la Madrague.

RHABILLER, RACOMODER, RADOUBER, RAMANDER un filet; tous ces termes sont synonymes & signifient le rajuster.

RIDAINS, RIDEAUX, quelquefois RIDELES. Ces termes synonymes qui ne sont connus que sur certaines côtes, signifient des élévations du fond de la mer qu'on a sans doute comparées à des rides formées sur le fond.

RIEUX & DEMI-RIEUX, ou CIBAUDIERES. Ce sont des filets du genre des foles & des demi-foles qu'on tend en ravoir, principalement pour prendre des raies: on les tend aussi pierrés & flotés.

RISSAUT ou RESSAUD. C'est le nom qu'on donne en Provence au filet qu'on nomme communément *épervier*.

RISSOLE ou REISSOLE; filet dont on se sert en Provence pour prendre des meletes, des anchois & de petites sardines: il ne differe pas beaucoup de la batude. Il y a une pêche à la *rissole*, qu'on fait au feu & avec un harpon.

RIVALE; pêche qui se pratique dans le duché d'Urbin. C'est un diminutif du colleret.

ROBLOTS. On donne ce nom sur la côte de Picardie aux petits maquereaux, que sur celle de Normandie on nomme *sansonets*. On nomme aussi *roblots* les palis qui servent à les prendre.

ROCHAU. Ce poisson est gris-blanc, rayé de bandes circulaires d'un jaûne-brun qui s'éface presque sous le ventre. L'aileron de sa queue est fourchu; sa gueule est petite & garnie de dents très-fines.

ROGUE; œufs de poissons salés qui servent à attirer les sardines.

ROQUETS; petites roches peu élevées sur le fond, où se plaisent plusieurs especes de poissons.

ROMATIERE; pêche qui se fait en Provence avec une entre-maillade pour prendre des roms ou turbots.

RONDS, *filets*. Ce sont ceux qui ont la forme du corps d'un bluteau ou d'une manche en

entonoir. On ajoute ordinairement à l'entrée un ou plusieurs goulets.

ROSERET. A Caen, on donne ce nom à un petit poisson qui a deux ailerons sur le dos. Le *roseret* est tout blanc, & sa chair est si transparente qu'on aperçoit la grande arête dans toute sa longueur; il est vrai qu'elle est brune & assez grôsse, proportionélement à la taille du poisson.

Les écailles de ce poisson sont petites, néanmoins épaisses, ce qui les rend sensibles; les ieux sont grands & parfaitement ronds, les mâchoires sont garnies de dents extrêmement fines, que l'on sent pourtant avec le doigt; la mâchoire d'en-bas est un peu plus longue que la supérieure; enfin la langue est pointue. Le goût de ce petit poisson est agréable.

ROSETE; poisson de mer d'une forme singuliere. Il est long d'un pied ou environ; il a le corps pyramidal, sa tête, qui a la même figure, est grande, carrée, cuirassée & striée de différentes façons. Le haut & les côtés sont très-plats. A l'occiput est un aiguillon fort & pointu, tourné du côté du dos; près du même endroit est un autre aiguillon qui sort d'une lame osseuse. Sa bouche est large & ample. Ses dents sont petites & très-nombreuses. Les ieux sont placés au sommet de la tête, fort proche l'un de l'autre, couverts d'une peau, grands & placés de maniere que le poisson peut voir au dessus de sa tête & regarder de côté. La base des orbites des ieux est garnie de petits aiguillons.

Ce poisson a huit nageoires épineuses. Il en a deux rougeâtres sur le dos, dont les épines sont tournées vers la queue.

Les écailles de la *rosete* sont tuilées, blanches au ventre, & d'un vert rouge au dos. Sa chair est blanche & de bon goût.

Les pêcheurs hollandois prenent un autre petit poisson qu'ils nomment de même, dont les nageoires sont molles, & qui a la chair délicate.

ROSIERE; poisson d'eau douce à nageoires molles, & du genre des carpes. Sa tête est grôsse; ses ieux sont grands. Sa chair est bonne à manger, mais de difficile digestion.

ROSSE; poisson de riviere fort commun en Suede. Il est de la grandeur d'une carpe, & du même genre. Ses nageoires & ses ailerons sont d'un rouge vif. L'iris de ses ieux est de couleur d'or; le dessus de la tête & le dos d'un brun-olivâtre foncé, les côtés d'un jaûne-clair. Sa gueule est petite & sans dents. Sa chair est bonne, mais un peu amere.

ROTELE; poisson de riviere & de lac, blanc, plus large que la rose & la carpe, & plus épais que la brême. Sa couleur est d'un brun jaûne. Il a la queue & les nageoires du ventre, *rouges*; il a aussi une tache rouge sur les ouïes. On pêche de ces poissons dans le Rhin, & dans plusieurs lacs d'Angleterre. Il s'en trouve qui ont douze à seize pouces de longueur.

ROTENGLE; poisson assez semblable à la brême, fort connu en Allemagne. Ses nageoires sont rouges, son corps & ses ieux sont tachetés de la même couleur.

ROT-FISCH ou ROSVICH; poisson de la mer de Norwege. Il est rouge en dedans & en dehors. Sa chair est d'un très-bon goût.

ROUBINE. Les Provençaux nomment ainsi dans la Camargue, les canaux qui communiquent des étangs salés à la mer, ou qu'on fait pour introduire l'eau douce du Rhône dans les endroits bas.

ROUE; poisson qui se trouve dans les mers qui bordent les royaumes d'Angola & de Congo. Sa forme est ronde; il a deux dents au milieu du corps, & deux trous qui lui servent d'ieux. Sa chair est blanche & très-délicate.

ROUGETS. On a souvent donné le nom de *rouge* ou *rouget* à des poissons d'especes fort différentes; parce qu'on rangeoit dans cette famille les poissons où le rouge étoit la couleur dominante, il en a résulté beaucoup de confusion.

On nomme en beaucoup d'endroits, *rouget*, *barbet* ou simplement *rouget*, le surmulet, qui ne ressemble point du tout aux *rougets. grondins*.

Quelques-uns comptent dix à douze sortes de ces *rougets-grondins*, & nous observons que, si l'on a scrupuleusement égard a de petites variétés dans la couleur, lesquelles dépendent souvent de l'âge des poissons, de la nature des eaux où ils ont vécu, & de la nouriture dont ils ont fait usage, on pouroit en augmenter beaucoup le nombre.

Le *rouget-grondin* est à peu près rond, à petites écailles & à arêtes: sa longueur ordinaire est celle des harengs; il y en a de plus petits & de plus grôs.

Quoique ces poissons ne soient pas de passage, la saison où ils sont les meilleurs, est le printemps & l'été, dans les mois de juin & de juillet: alors leur chair est blanche, ferme sans être coriace, & se leve par écailles. Ce poisson a encore l'avantage de n'avoir presque pas d'arêtes. C'est donc un fort bon poisson. Il faut re-

marquer que, quand il est cuit, ses couleurs se distinguent encore, quoiqu'elles soient plus ternes. Au reste, il faut prévenir que ce que nous venons de dire des couleurs, est sujet à beaucoup de variations.

Sur les côtes du Havre, on en prend à la *dreige*: on en trouve dans les parcs & les filets tournans, & aussi aux cordes, pêle-mêle avec d'autres poissons, tels que les maquereaux, les merlans, &c. Ils sont fort communs en Provence & en Bretagne, auprès de Brest, où l'on en prend beaucoup avec des tramaux: on s'établit pour cette pêche principalement depuis la pointe de Penmarck jusqu'à celle de Toulinguet, au dehors de Camaret.

Le *rouget-grondin* est de toute beauté dans l'eau: lors même qu'il est tiré de l'eau, & que le soleil donne dessus, on aperçoit des reflets de couleurs variées qui font le plus bel effet: il conserve ces couleurs assez long-temps, surtout lorsqu'il a été pêché à la ligne & au large. Comme tous les *rougets* n'ont pas ces belles couleurs, on en a voulu faire différentes especes: mais on a remarqué que les mêmes poissons qu'on a pêchés avec le filet de la dreige ou celui du chalut, ayant été froissés, fatigués & même meurtris, ont presque perdu leurs belles couleurs. Ce n'est pas tout; ceux qu'on prend au bord de la mer dans les bas parcs, quoique meilleurs que ceux qui ont été fatigués dans les filets traînans, n'ont pas à beaucoup près des couleurs aussi vives & aussi séduisantes que ceux qu'on prend au large, sur-tout avec des haims; ceux-ci sont, sans contre-dit, les plus recherchés; ils ont de plus l'avantage de pouvoir être transportés assez loin.

Tous les auteurs & les pêcheurs parlent d'une espece de ronflement ou de mugissement que font les poissons qu'on a nommés pour cette raison *grondins*. Les uns prétendent qu'ils font entendre ce bruit lorsqu'ils sont dans l'eau rassemblés par bande, & même quelques instans après qu'ils sont sortis de l'eau; d'autres soutienent que ce mugissement n'est sensible que quand on les tire de l'eau; c'est, disent-ils, un cri plaintif qu'on peut comparer à celui que font certains animaux terrestres qui mugissent, comme l'on dit, entre leurs dents: quelques-uns comparant ce bruit à celui des porcs, ont pour cette raison nommé ces poissons *grogneux* ou *grognauds*. On ne voit pas quelle ressemblance il peut y avoir de ce mugissement avec le chant de l'oiseau nommé *coucou*; néanmoins comme ce bruit fait quelquefois *cou* qui étant répété fait *coucou*, quelques-uns ont nommé le grondin *cuculus*.

Rouget-grumet. On appele ainsi dans la haute-Normandie des *rougets* qui sont assez grôs proportionélement à leur longueur; & comme leur chair est très-délicate, il y auroit lieu de soupçoner que la grôsseur de leur corps viendroit de ce qu'ils sont fort gras. Leur dos est brun; cette couleur s'éclaircit sur les côtés qui sont d'un jaûne-clair, avec des reflets verdâtres; le dessous du ventre est blanc. On peut regarder toutes ces circonstances comme des variétés qui ne caractérisent pas une espece particuliere de *rouget*, seulement leur tête est plus alongée que celle des vrais *rougets-grondins*, & l'aileron de la queue est un peu fourchu.

Il y a une autre espece de petit *rouget*, qu'on nomme *grumelet*; il n'a guere que six, sept, au plus huit pouces de longueur; il a toujours l'air maigre; son corps menu fait souvent des inflexions. La mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure, & son extrémité se releve en haut. Le crâne fait une bosse considérable au dessus des orbites; l'aileron de la queue est fort échancré, mais la division qui répond au dos, est plus grande que celle qui est la prolongée du ventre.

ROUGE - TUMBE, de la famille des zeus. Ce poisson, qu'on nomme sur les côtes de haute Normandie, ainsi qu'en plusieurs autres endroits, *rouge-tumbe*, ressemble au rouget-grondin par le nombre, la forme & la position tant des ailerons que des nageoires, & par les barbillons qui sont au nombre de trois de chaque côté. À l'égard de l'aileron du dos, la partie voisine de la tête est formée de rayons très-piquans; ceux de la partie postérieure le sont beaucoup moins: cependant ils paroissent proportionélement un peu plus forts que ceux de la plupart des rougets-grondins. On prend sur les côtes de haute Normandie des *rouge-tumbes* qui ont huit ou dix pouces de longueur. C'est vers le carême qu'on prend les plus grands, principalement sur les côtes d'Angleterre, près de Torbay.

ROULÉE; nappe de filet qui sert dans la Loire à prendre des lamproies.

ROUSRET. C'est le nom qu'on donne à Calais aux soles ou bouteux qui servent à prendre des chevretes & des sautereles.

ROUSSABLE; étuve où l'on desseche & enfume les harengs & sardines qu'on prépare en saur.

ROUSSAILLE; synonyme de blanchaille; se dit des petits poissons d'étang qui se vendent à bon marché.

ROUSSETE ou CHAT MARIN, poisson à nageoires cartilagineuses dont on distingue trois especes.

La premiere differe du chien de mer par le dos qui est plus large, par le museau qui est plus court & plus obtus, & par sa peau rousse marquée de beaucoup de petits points noirs & qui est plus dure que celle du chien de mer.

La seconde est plus petite, plus menue & plus alongée que la précédente, sa couleur est plus claire & plus teinte en rouge.

La troisieme espece differe de la premiere par sa couleur cendrée, par ses taches plus grandes & moins nombreuses. Son museau est plus long & plus épais. Ses narines sont très-éloignées de la bouche. La peau de la *roussete* est de différentes couleurs, toujours garnie de petites étoiles sur le dos. Elle est plus petite que celle des chiens de mer; elle n'est presque point rude au toucher. Les gaîniers s'en servent pour garnir des étuis de toutes sortes d'utensiles. C'est avec ces peaux teintes en vert que se fait *le galluchat* si en vogue en France.

ROYES. On nomme ainsi à Calais les pieces de filet qui étant jointes les unes aux autres, forment une tessure de manets pour le hareng & la maquereau.



SÂBLE; poisson que les habitans de Congo appelent *ivoire* à cause de sa blancheur.

Les Negres en font tant de cas, qu'il est défendu de faire usage de sa peau sans la permission du roi. Chaque *sâble* vaut un esclave.

Hist. des Voyages.

SAC; espece de filet en manche. Le *sac* de l'eyssaugue est la partie qui en fait le fond. On se sert à Morlaix d'une espece de manche de toile claire, montée sur un cercle, pour prendre de la menuise; on l'appele *sac*.

SAINES ou SENNES. Ce sont des nappes simples, destinées à arrêter toutes sortes de poissons: on en garnit les parcs, on en tend en ravoir; mais le plus souvent on les traîne, c'est pourquoi on les nomme aussi *traîne*.

Il y a des *saines* de bien des sortes; mais c'est mal-à-propos que plusieurs pêcheurs mettent au nombre de *saines* les manets & les tramaux. À Antibes, on pêche le nonnat avec des *saines* fort épaisses, dont les mailles sont si serrées, que la tessure est comme une toile.

On appele aussi *saine* un filet traîné par des bateaux en pleine eau, ou avec un bateau & des hommes à terre.

SAINETE; diminutif de saine, pour exprimer un petit filet en forme de nappe.

SAISON (poissons de). On appele ainsi les poissons qui vienent plus abondament à une côte, ou qui sont plus estimés dans un temps que dans un autre.

SALABARDOU; nom que les Basques donnent à un grand filet avec lequel ils prenent des sardines.

SALABRE. Les Provençaux nomment ainsi une espece de truble qui a une manche, avec lequel on prend le poisson dans les trous des bourdigues. L'autre, qu'on nomme *salabre de fond*, & qui est une espece de drague, est soutenu par des cordes sur le fond de la mer.

SALARES; saumons qui ne sont point parvenus à toute leur grôsseur. *Voyez* SAUMON.

SALICOTS ou SALICOQUES. On nomme ainsi, sur la côte de Normandie, les chevretes franches.

SALIN; synonyme de fougue ou foule.

SALPA ou SALPE; poisson de mer à nageoires épineuses; il est oblong, & de la grandeur d'un pied. Ses écailles sont de différentes couleurs.

Ce poisson fréquente les rivages, & se plait dans la fange & dans l'ordure. Il se nourit d'excrémens. Sa chair est d'un mauvais suc & d'un plus mauvais goût.

SALVELIN; nom qu'on donne, en Allemagne, à un poisson de riviere qui est commun dans l'Autriche.

Ce poisson est du genre du saumon; il est noir sur le dos; il a des taches jaûnes sur les côtés. Son ventre & ses nageoires sont jaûnes. Il a une ligne droite qui commence aux ouïes & finit à la queue. Ses écailles sont petits.

SAME; espece de muge connue en Languedoc. Il ne differe du cabot que parce que sa tête est un peu moins grôsse, & son museau plus pointu; on trouve sa chair plus molle; il est sujet à sauter par-dessus les filets pour s'échaper. À ces indices, le *same* paroît être à très-peu de chose près une sorte de mulet.

On en prend dans la Garonne, le Rhône, la Loire & les étangs de Languedoc: on dit qu'il se nourit de vase.

SANGLE. Les pêcheurs du Pollet nomment ainsi des pieces d'appelet de moyene grandeur, destinées à prendre des soles & autres poissons de ce genre.

On nomme aussi *sangle* un tissu de cordes qu'on passe au travers des épaules pour hâler commodément sur les bras ou halins qui servent à tirer les filets à terre.

SANSONETS. On nomme ainsi, en Normandie, une espece de petits maquereaux qu'on pêche avec un manet fait d'un fil très-fin.

SANTÉ ; très-petit poiſſon qu'on pêche en Aunis avec la chevrete, qui a la peau très-argentée, d'un blanc mat & ſans écailles.

SARACHE ; poiſſon qu'on pêche en ſi grande abondance dans les lacs d'Albanie, qu'on les ſale pour les tranſporter à Veniſe & à Ancône.

SARCIETA. On nomme ainſi, à Alicante, le filet qu'en Provence on appele *aiguilliere*.

SARDE. Suivant pluſieurs auteurs, entr'autres Rondelet, la *farde* eſt une grôſſe ſardine, dont douze ou treize peſent une livre de 16 onces.

Quand les navigateurs ſe trouvent arrêtés par un calme à la hauteur du Cap-Blanc, côte du Bréſil, ſur un banc qu'on nomme d'*Elgrace*, les équipages ſe diſpoſant comme pour la pêche de la morue, prenent les *ſardes* à la ligne, amorçant les haims avec de la viande ou de la chair de toutes ſortes de poiſſons ; & quand le vaiſſeau fille un peu, le poiſſon, pourſuivant ſa proie, la ſaiſit avec avidité, ſans examiner l'apât qu'on lui préſente, & alors la pêche eſt plus abondante.

On fait de plus des pêches expreſſes de ce poiſſon ; mais ce ne ſont point des Nantois qui s'en occupent, ce ſont les Portugais qui ſe ſervent de barques de 30 à 35 toneaux. Ils vont faire cette pêche le printemps, quoiqu'on pût la faire en toute ſaiſon, parce que ces poiſſons littoraux ne quitent point les côtes : les campagnes ſont à peu près d'un mois. Ils ſalent & ſechent une partie du poiſſon. Ils prenent leur ſel à *Setuval*, ou aux Canaries, & ils tranſportent leurs ſalines à Madere & aux Canarius ; on les tranche, comme les Flamands & les Hollandois tranchent la morue pour ôter la grôſſe arête, & donner plus de ſurface à la chair, afin qu'elle prene mieux le ſel, ſans quoi elle ſe corromproit, à cauſe des chaleurs conſidérables qui regnent dans ces parages. La plupart de ces poiſſons verds ou ſecs ſe préparent à bord.

SARDINA, en Gaſcogne, ſignifie la pêche de la ſardine.

SARDINAL ou SARDINAU. On appele ainſi en Provence des manets ou filets en nappes ſimples, dont les mailles ſont calibrées pour prendre des ſardines, des anchois, des meletes.

SARDINE. Le poiſſon que nous nommons *ſardine*, eſt de la famille des harengs, & par conſéquent de celle des aloſes : tous ces poiſſons ſont ronds à écailles & à arêtes ; tous ont un ſeul aileron mou ſur le dos, vers la moitié de leur longueur ; ſous le ventre, derriere l'ânus, un aileron qui s'étend preſque juſqu'à la naiſſance de celui de la queue, deux nageoires derriere les ouïes, deux ſous le ventre, où l'on ſent des aſpérités comme aux aloſes, aux fentes & aux harengs. Les plus grôſſes *ſardines* n'excedent pas la grandeur des harengs de moyene taille.

Les *ſardines* ſont, ainſi que les harengs, des poiſſons de paſſage qui paroiſſent ſur nos côtes par bancs ou par bouillons, dans des ſaiſons marquées ; elles n'entrent point comme les aloſes dans les rivieres qui ſe déchargent à la mer, aux endroits même où l'on prend beaucoup de *ſardines*.

Nous avons dit que le vrai hareng étoit un poiſſon de l'Océan qui ne ſe trouvoit point dans la Méditerranée ; les *ſardines* au contraire, ſont ſi abondantes dans cette mer, qu'il y en a qui ont cru qu'elles lui étoient propres à l'excluſion de l'Océan : on verra dans la ſuite qu'elles fréquentent les deux mers, & qu'on en fait dans l'Océan des pêches preſque auſſi abondantes que dans la Méditerranée.

Quoique les *ſardines* ſoient des poiſſons de ſaiſon, qui, généralement parlant, précedent les harengs, elles paroiſſent plutôt à certaines côtes qu'à d'autres ; & elles ſe plaiſent particuliérement ſur certains fonds où elles ſe raſſemblent en grand nombre, & y ſéjournent plus long-temps qu'ailleurs ; tout eſt pris généralement ; car des bancs de *ſardines* comme ceux de harengs, ſe portent quelquefois très-abondament d'un côté & enſuite d'un autre, & quelques années plutôt, d'autres plutard.

Il paroît qu'elles s'établiſſent volontiers aux endroits où il y a des herbiers, que les Bretons nomment *jaudre* ; c'eſt pour les en tirer que les pêcheurs bretons leur préſentent un apât qu'ils appelent *réſure*, au moyen duquel on ne bouleverſe point le fond comme les filets traînans qu'on emploie en quelques endroits, qui font, pour cette raiſon, un tort conſidérable à la multiplication de beaucoup d'eſpeces de poiſſons, notament des *ſardines* : néanmoins tous les pêcheurs ne convienent pas que les *ſardines* s'établiſſent ſur les fonds ; pluſieurs penſent, & ce n'eſt pas ſans fondement, qu'elles ſe tienent ſouvent entre deux eaux comme les harengs, pour éviter les pourſuites de quantité de poiſſons qui s'en nourriſſent. Étant prévenus qu'il y a beaucoup d'incertitude ſur la marche des *ſardines*, on peut dire que communément on en prend peu dans la Manche, depuis la Bretagne excluſivement juſqu'en Flandre, peut-être parce que les harengs qui fréquentent beaucoup ces parages, en écartent les *ſardines* ; néanmoins on en a quelquefois vus des bancs conſidérables vers l'embouchure de la Seine, mais c'eſt rarement ; cependant il y

en a sûrement quelques-unes dans la Manche ; car on trouve sur les côtes de Caux quelques *sardines* confondues dans les manets avec les harengs & les célans.

On en fait des pêches considérables en Bretagne, & on en prend sur presque toutes les côtes d'Angleterre. Les Portugais en prenent beaucoup à la côte des Algarves, les Espagnols en prenent à Cadis ; mais leur pêche la plus considérable est au royaume de Grenade : en outre, comme j'ai déja dit, ce poisson est abondant dans la plupart des ports de la Méditerranée & dans ceux d'Italie. On dit que la Sardaigne qu'on nommoit autrefois *Cedregna*, à cause du fleuve Cédro, un de ceux qui l'arosent, a pris le nom de *Sardinia*, parce qu'il s'y rend une grande quantité de *sardines* qui sont très-communes sur toutes les côtes de la Méditerranée.

Ceux qui se piquent d'être connoisseurs en *sardines*, & qui prétendent avoir examiné avec attention la qualité des *sardines* de Bretagne, des côtes de France jusqu'à Baïone, celles d'Espagne, de Languedoc, de Provence & d'Italie, trouvent les petites *sardines* de Provence les plus fines ; néanmoins on estime beaucoup les petites *sardines* qu'on pêche à Royan : on en pêche dans d'autres parages qui sont aussi grôsses que de moyens harengs, & leur goût en approche un peu ; en cela, elles sont bien éloignées d'avoir la délicatesse & le goût fin des petites *sardines* de Royan & de Provence : il est vrai qu'on pêche dans l'Océan & la Méditerranée des poissons de ce genre qui sont grôs comme de petits harengs ; mais on ne les regarde pas comme de vraies *sardines*, & on leur donne des noms particuliers.

Après ces *sardines* de Provence & celles de Royan, on estime celles de Belle-île : on dit que les *sardines* de Galice en Espagne, & de Falmouth en Angleterre, sont presque aussi grôsses que des harengs guais ; ces *sardines*, ainsi que les petites de Royan, sont les deux extrêmes : dans d'autres parages, il s'en prend de grandeur moyene. Il est probable que les *sardines* acquierent de la grôsseur dans nos mers ; mais je suis porté à croire qu'on confond avec les vraies *sardines*, des poissons qui sont seulement de leur même famille, tels que les célans, les célerins, les sprets ou sprats, & d'autres, ce qui occasione un embaras dont on a peine à se tirer.

Il y a ordinairement le long des côtes de Bretagne mille ou douze cents chaloupes qui sont tous les ans occupées, pendant la saison des *sardines*, à en faire la pêche ; & dans cette saison, savoir depuis le mois de juin jusqu'en octobre, quantité d'ouvriers, même des laboureurs, quitent leur profession ordinaire pour aller à la pêche ; de sorte que quelquefois il n'y a que le maître & le second qui soient matelots. Les bateaux pêcheurs sont ordinairement équipés de quatre matelots, y compris le maître qu'on nomme *patron* ; le second qu'on appele *brigadier*, & deux matelots ; quelquefois au lieu d'un de ces matelots, on embarque deux novices. Le maître & le brigadier doivent avoir de l'expérience & être de bons marins, les autres sont pour la force & ne servent qu'à ramer.

Les filets pour cette pêche, se font avec de beau fil de chanvre : quoiqu'il soit retors, il n'est pas grôs, parce qu'il est fait de beaux brins & bien filés ; on ne le lessive point ; au contraire, les pêcheurs de *sardines* tannent leurs filets & même leurs voiles.

L'espece de filet dont on fait le plus d'usage pour la pêche des *sardines*, est celui qu'on appele communément *manet*. Ces filets sont une simple nappe ; mais il faut que l'ouverture des mailles soit proportionée à la grôsseur des poissons que l'on se propose de prendre ; car les manets different des saines en ce qu'avec les saines on rassemble tout le poisson qui se présente à son passage, & en pliant le filet en deux, on le retient. On le prend en tirant le filet ou sur le rivage, au bord des bateaux, au lieu qu'avec les manets, il faut que le poisson se maille & se broque par les ouïes. Si les mailles sont trop larges, le poisson passe au travers ; si elles sont assez étroites pour que le poisson n'y puisse pas introduire la tête, il s'en va & n'est pas pris ; il faut donc que l'ouverture de la maille soit tellement proportionée à la grôsseur du poisson, qu'il puisse introduire la tête, & que le corps qui est plus grôs ne puisse la traverser ; alors il est pris non seulement parce que le poisson de sa nature ne peut reculer, mais encore parce que, s'il parvenoit à reculer, il seroit pris par les ouïes. Ceci bien entendu, comme il y a, ainsi que nous l'avons dit, des *sardines* de grôsseurs fort différentes, il faut que les pêcheurs aient des manets dont les mailles soient de différentes ouvertures, pour employer les uns ou les autres suivant la grôsseur des poissons qu'ils rencontrent. Ordinairement, à la fin de la saison de la pêche des *sardines*, on emploie des manets qui ont les mailles plus ouvertes qu'au commencement.

Voici l'ouverture des mailles des manets dont on fait usage à Belle-île, que les pêcheurs nomment tout simplement *filets à sardines*, mais qu'ils distinguent par des numéros rélatifs à l'ouverture des mailles qui varient depuis cinq jusqu'à douze lignes d'ouverture en carré ; ainsi les filets du premier moule ont les mailles de cinq lignes, ceux du second moule de sept, du troisieme de huit, du quatrieme de dix, & du

cinquieme de douze. Si l'on en a de plus petit moule, on les nomme *carabins* : s'ils sont de plus grand moule, on les appele *foles*. On est rarement dans le cas d'en faire usage, à moins qu'on ne se trouve dans un banc de célans ou célerins, &c., qui ne sont point véritablement des *sardines*. Un bateau complétement muni de tout ce qui lui est nécessaire pour la pêche des *sardines*, doit avoir des filets de tous ces moules, pour choisir ceux dont l'ouverture des mailles peut convenir à la grôsseur des poissons qu'il rencontre; car quoiqu'on puisse dire en général que les plus petites se prenent au commencement de la saison, vers les Sâbles-d'Olonne ou à Royan, de même que les plus grôsses à la fin de la saison, depuis Concarneau jusqu'à Brest, néanmoins on tombe quelquefois dans des bancs dont les poissons sont plus grôs ou plus petits qu'on ne s'y atendoit, & en ce cas il faut changer de filets.

Les mailles des tissures où filets à *sardines* sont bien plus grandes que celles qui sont permises par l'ordonance, puisque, quoiqu'il soit permis d'en avoir de quatre lignes en carré, & de s'en servir en toute saison, il est rare qu'on se serve de celles de cinq lignes, le poisson étant presque toujours trop grôs pour s'y mailler; si les mailles n'avoient que quatre lignes, on ne prendroit que du *meslis*, du nonnat, ou de la gueldre; & si elles étoient trop grandes, il ne s'y mailleroit que des harengs ou des maquereaux.

Nous avons déja prévenu qu'on pense ordinairement que les *sardines* pêchées au commencement de la saison, sont fort petites, qu'elles grôssissent peu à peu, & que celles qu'on prend quand elles commencent à disparoître, sont les plus grôsses; ce qui engage à croire qu'elles grôssissent dans leur route. Ce sentiment n'est pas dénué de vrai-semblance; néanmoins, outre les exceptions qu'il convient de faire à cette regle générale, on prétend avoir remarqué que les *sardines* augmentent toujours de grandeur depuis la Bretagne jusqu'en Espagne, & qu'ensuite, vers les côtes de Languedoc & de Provence, elles sont plus petites que les moins grôsses des côtes du Ponent. Il ne seroit pas naturel de croire que les *sardines* d'Espagne & de France diminuassent de grôsseur en passant dans la Méditerranée.; on n'oseroit pas dire que ce sont les jeunes *sardines* qui viendroient des grôsses qui passeroient dans la Méditerranée; ces réflexions ont engagé plusieurs persones à penser que les *sardines* passent de la Méditerranée dans l'Océan, où elles acquierent de la grôsseur. Toutes ces remarques confirment ce que j'ai dit plus haut, savoir qu'on n'a rien de certain sur la route que suivent les *sardines*. Je reviens aux filets.

Les filets que les pêcheurs de Marennes & de Brouage tendent pour former leurs courtines, à leurs venêts & tournées, ont leurs mailles, lorsqu'il est question de prendre des *sardines*, de sept à huit lignes d'ouverture en carré, & *ils* n'en prenent que de grôsses.

Chaque filet a ordinairement quinze brasses de longueur sur deux & demi de chute; *ils* sont bordés haut & bas par des ficeles ou ralingues assez menues, qui ont environ neuf lignes de circonférence. Ces nappes de filets, quand elles ne sont point montées sur leurs ralingues, ont quatre-vingt-quinze à cent pieds de long, sur vingt pieds de hauteur, & elles sont réduites à soixante-dix ou soixante-quinze pieds, quand elles sont montées sur leurs ralingues. Ainsi on veut que le filet ne soit point tendu sur sa ralingue, comme nous l'avons remarqué en parlant des manets pour la pêche du hareng. La ralingue de la tête du filet est garnie de flotes de liége qui sont environ trois pieds de distance les unes des autres; on met à de pareilles distances, sur la corde du pied du filet, des bagues de plomb qui pesent à peu près deux ou trois onces.

La corde du pied du filet n'est pas toujours garnie de lest de plomb; c'est ce que nous avons dit qu'on fait assez souvent pour les manets qu'on emploie pour la pêche du hareng; *mais*, comme les filets pour les *sardines* sont plus fins que ceux qu'on emploie pour le hareng, ils pouroient bien ne pas prendre dans l'eau une direction verticale; c'est pourquoi les pêcheurs de Camaret mettent aux pieds & aux angles de leurs filets, des cablieres qui font caler le filet, & néanmoins lui permettent un certain balancement que les pêcheurs trouvent avantageux pour faire *mailler* les *sardines*. On pêche aussi des *sardines* avec des saines. Nous ferons aussi remarquer que dans des endroits où les *sardines* se tienent entre deux eaux, on ajuste à la tête du filet des bandingues, au bout desquelles il y a de grôsses flotes de liége qui tienent lieu des barils, dont on se sert pour la pêche du hareng.

Depuis le Croisic jusques & compris Concarneau, on commence cette pêche à peu près à la fin de juin, & elle finit en août; ce poisson au commencement de la saison est si tendre qu'on ne le peut saler qu'en petits barils & en saumure; mais à Audierne, Camaret, Douarnenez, Belle-Île, le Croisic, elle commence en juillet & août; le poisson est alors plus fort, & on peut le saler en grands barils pressés; cependant on assure que dans la baie de Camaret où la mer est tranquille, le fort de la pêche est en novembre jusqu'à la mi-décembre; qu'alors elles sont fort grôsses & très-grasses; & que passé la baie de Brest & l'anse de Bertheaume, on n'en prend plus sur les côtes de France que par hazard; c'est communément

ment en ces endroits que se termine la pêche des *sardines*. On ne sera pas surpris de ces incertitudes, quand on fera attention aux variétés qui arivent dans la marche de ces poissons.

Maniere de pêcher les sardines *sur les côtes de Bretagne*.

Les bateaux de pêches étant gréés, comme nous l'avons dit, pourvus de rames, de résure, de filets & de quatre ou cinq hommes, les pêcheurs partent de grand matin lorsque le temps le permet, pour se rendre à l'aube du jour à l'endroit où ils présument trouver du poisson; quelquefois ce sera près de terre, d'autres fois jusqu'à deux ou trois lieues au large, & souvent dans ces parages ils s'établissent entre Belle-Île & les terres de Quiberon, jusqu'à l'embouchure de la riviere de S. Cado, où ses fonds n'ont que huit à douze brasses d'eau au plus. On remarque en général, que les *sardines* se plaisent dans le remoux de courans, à des endroits où l'eau paroît peu agitée, ce que les pêcheurs appelent *des limés*; cependant il arive quelquefois qu'il n'y a pas plus de poisson dans ces endroits qu'ailleurs; en ce cas, ils essaient de croiser la marée. Autrefois les pêcheurs du Camaret prétendoient qu'il ne falloit mettre les filets à la mer que de basse-eau, ou lorsque la mer étoit dans son plein & étale, jamais à mi-marée; mais on a reconnu que c'étoit une erreur, & on jete les filets indistinctement à toutes les heures du jour. On verra dans la suite que quand on ne fait pas usage de la résure, on jete les filets à l'eau la nuit, & que dans des circonstances on fait caler les filets à différentes profondeurs dans l'eau, au moyen des *badingues* à peu près semblables à celles qu'on emploie pour la pêche du hareng; mais il ne s'agit ici que de ce qui se pratique sur la côte de Bretagne.

Lorsqu'un bateau est rendu au lieu où il veut pêcher, il amene ses voiles & quelquefois les mâts; deux ou quatre matelots se mettent en rames, moins pour faire avancer le bateau, que pour le tenir le bout au vent; on ôte le gouvernail, & le maître ou un matelot met le filet à l'eau par l'arriere, & l'atache au bateau par le bout de la ralingue qui porte les lieges; pendant ce temps, l'équipage rame pour que le filet s'étende bien dans l'eau: cette piece de filet, qui a, si l'on veut, quinze brasses de longueur, s'étend dans la même direction que le bateau, & les bagues de plomb ou les cablieres qu'on a amarrées aux angles de la ralingue du pied du filet, lui font prendre dans l'eau une situation verticale.

Lorsque la piece de filet est ainsi mise à l'eau, on rame molement, seulement ce qu'il faut pour entretenir le bateau dans l'air du vent: on le laisse dériver au gré de la marée de conserve avec le filet: pendant que l'équipage est occupé à ces opérations, un mousse délaie dans de l'eau de mer de la résure, de sorte qu'il en forme comme une bouillie claire, le maître placé à l'arriere, & ayant auprès de lui un seilleau rempli de cette bouillie, en prend dans une gamele; & avec une cuillere de bois, il en jete de temps en temps des deux côtés du filet, le plus loin qu'il peut; quelques-uns ne se servent point de cuillere, ils le jetent à la main; & suivant la direction que prend le filet, on répand quelquefois la résure par l'avant; mais ce n'est pas l'ordinaire: l'attention que doit avoir celui qui jete la résure, est de la répandre à bas bord s'il aperçevoit le poisson à tribord; & le contraire, afin que le poisson soit déterminé à traverser le filet pour atraper l'apât; car les *sardines* apercevant cet apât, dont elles sont avides, s'élevent près de la surface de l'eau, elles nagent de côté & d'autre pour en atraper, & elles se maillent; quand on voit des écailles qui flotent sur l'eau, on juge que les *sardines* ont donné dans le filet. On en juge aussi quand on voit que les lièges sont agités à la surface de l'eau, ou encore mieux quand les filets étant chargés de poissons, les lièges entrent dans l'eau; alors on répand abondament de la résure, & quelques-uns qui préferent celle de maquereau, en jetent pour les engager encore mieux à donner dans le filet.

Quand le patron soupçone que son filet est bien chargé de poissons, il le releve; ou bien s'il s'aperçoit qu'il y a beaucoup de *sardines*, il ajoute une seconde piece de filet qu'il atache à la premiere, en épissant ou liant ensemble les cordes de lièges des deux pieces de filets, & ordinairement il met une bouée à l'extrémité foraine de la premiere piece de filet, & il atache au bateau la seconde piece de filet par la corde des lièges, de sorte que la piece qu'on a mise à l'eau la premiere, est reculée du bateau de toute longueur de la seconde piece: lorsque le patron trouve que les *sardines* sont en grande quantité, il met quelquefois jusqu'à cinq pieces de filet les unes au bout des autres, jetant toujours de la résure à mesure qu'il ajoute de nouveaux filets. On conçoit combien il est important que le bateau se tiene toujours de bout au vent, pour que les filets soient en ligne droite, & qu'ils ne s'embarassent point les uns dans les autres; mais par l'addition de ces pieces de filets, on forme une tissure de soixante-dix ou quatre-vingts brasses de longueur; qui se trouve quelquefois garnie de poissons dans toute son étendue, comme l'étoit la premiere piece.

Lorsque le filet est bien garni de *sardines*, ou lorsqu'on est pressé de gâgner la terre pour livrer le poisson, ou encore lorsque quelque grôs poisson vorace qui s'est jeté dans les filets, les brise,

ou fait fuir les *ſardines*, enfin quand le jour manque, il faut retirer les filets; & voici comment on fait cette manœuvre.

Quand, pour quelque cauſe que ce ſoit, on veut relever les filets, on détache du bateau la piece de filet qu'on a miſe la derniere à l'eau, & on atache une bouée à la ralingue qui porte des lièges, puis le bateau va à la rame chercher la bouée qu'on a miſe au bout de la piece de filet qu'on a jetée la premiere à l'eau, ou au bout forain de la tiſſure; car c'eſt ce bout qu'on tire le premier à bord; & à meſure qu'on y amene le filet, un mouſſe avec un novice font ſortir le poiſſon des mailles en ſecouant le filet., & ſuivant de même les unes après les autres toutes les pieces, le poiſſon ſe trouve raſſemblé dans le fond d'une chaloupe. Le filet qu'on a mis le dernier à l'eau, étant auſſi le dernier qu'on tire à bord, il continue à s'y mailler des poiſſons pendant qu'on leve les premieres pieces, & c'eſt une raiſon pour le haler le dernier.

Il y en a qui ſuivent une autre méthode; ils retirent un couple de pieces de filets du bout forain de la tiſſure; & quand ils en ont ſecoué le poiſſon, ils mettent à l'eau ces filets du côté que le bateau étoit, & ils continuent cette manœuvre juſqu'à ce qu'ils aient chargé leur bateau; ou quand ils ont vendu leur poiſſon à des chaſſes-marée, qui les diſtribuent le long de la côte, ils continuent leur pêche juſqu'à la nuit ſans interruption. On a quelquefois vu la pêche donner ſi abondament, qu'un bateau étant revenu chargé de cinquante milliers de *ſardines*, a retourné faire une ſeconde pêche; mais elle n'eſt pas toujours auſſi heureuſe; il arive que les bateaux ſont dehors des journées entieres infructueuſement, & après avoir conſommé beaucoup de réſure, ils rentrent ſans avoir preſque de poiſſons; & le malheur eſt encore plus grand, quand des marſouins ou d'autres grôs poiſſons ſe ſont jetés dans les filets, & les ont déchirés.

À l'égard de Guérande, côte de Belle-île, où l'on prend beaucoup de *ſardines*, les pêcheurs ſe ſervent de réſure pour attirer le poiſſon, & ils eſſaient de croiſer la marée avec leurs filets; quelquefois une chaloupe prend juſqu'à vingt-cinq ou trente milliers de *ſardines*, mais ces cas ne ſont pas ordinaires: les *ſardines* fraîches ou ſaupoudrés de ſel, ſe répandent par les chaſſes-marée le long des côtes de Bretagne; & celles qu'on a ſalées & preſſées ſe tranſportent en Poitou, Aunis, Saintonge, Gaſcogne, le long des côtes d'Eſpagne, à Saint Sébaſtien, à Alicante, & dans la Méditerranée, en Provence, en Languedoc, juſqu'au port de Gênes, &c.

On fait de très-grandes pêches de *ſardines*, dans l'amirauté de Quimper; la ſaiſon de cette pêche varie beaucoup; quelquefois elle commence à la fin de juillet, ou avec le mois d'août, d'autres fois les premiers jours de ſeptembre, & elle finit quelquefois au commèncement d'octobre; ſouvent elle dure juſqu'à la fin de l'année; & vers la fin de la ſaiſon, on prend des *ſardines* grôſſes comme de moyens harengs. On dit qu'aux environs de Douarnenez & de Réboul, où l'on prend des *ſardines* qu'on eſtime beaucoup, les chaloupes ſe retirent dans le port de Pouldavi qui eſt fort bon; mais les marſouins qui ſont abondans dans ces parages, font ſouvent bien du tort aux pêcheurs.

On y prépare des *ſardines* en ſaumure rouge qu'ils appelent *anchoiſees*; ils les mettent dans ces futailles où il y a eu du vin de Bourdeaux, & les expédient pour les ports du Levant, où on les met en petits barils pour les envoyer à Beaucaire. Depuis qu'on fait leur donner cette préparation en Bretagne, elles ont beaucoup augmenté de prix.

À Douarnenez, les *ſardines* qui ſont fort grôſſes, ne paroiſſent qu'au mois de novembre, même en décembre, & à peu près dans le temps que les harengs quitent les côtes de Normandie & de Picardie, on en trouve aſſez fréquemment dans les manets confondus avec les célans & célerins.

On pêche chaque année au mois d'août, de la vraie *ſardine* à Saint Jacut & à Saint Caſt; on prétend à Breſt, que les limites de la *ſardine* du côté du Nord, ſont l'île de Bas ſous Morlaix; cela eſt généralement vrai: cependant ce poiſſon ſemble avoir étendu ces limites; car depuis le ſiége de Belle-île, au mois de juin 1761, il s'en montre toutes les années une quantité à Lannion, dont une partie remonte la riviere juſqu'à la ville & au deſſus; il en vient tous les ans depuis cette époque, un nombre ſuffiſant pour en faire manger à tout le monde à dix lieues à la ronde, pendant trois ſemaines, & à grand marché.

De la pêche des sardines *à cannes.*

Quoiqu'on prene à cannes des *ſardines* avec le filet qu'on nomme *ajaugue*, comme c'eſt en petite quantité, on peut dire que cette pêche s'y fait le plus ordinairement comme nous l'allons expliquer. Elle commence en mars & finit en août. Il y a dans cette ſaiſon près de cent bateaux occupés à cette pêche; ils ſont montés chacun par trois ou quatre hommes, & chaque bateau embarque trois filets de l'eſpece qu'on nomme *ſardinaux* qui, comme nous l'avons dit, ſont des manets dont les mailles ſont plus ou moins grandes pour en faire uſage, ſuivant la grôſſeur du poiſſon que l'on pêche. Quelques-uns pêchent de jour & de nuit; certaines années on ſale

à Cannes cinquante mille barils tant d'anchois que de *sardines*.

Les *sardines* fraîches sont un mets très-délicat, d'un goût excellent & fort recherché ; mais elles ne conservent pas long-temps leur bonne qualité ; & à dire vrai, il n'y a que ceux qui sont à portée des ports où on les pêche, qui les mangent excellentes ; on essaie néanmoins d'en transporter de fraîches ; on en porte dans des hotes à de petites distances, & des chasses-marée en forment des paniers, comme nous avons dit qu'on faisoit les harengs, & les portent à dos de cheval dans des villes peu éloignées ; mais quelque diligence qu'ils fassent, elles ont souvent perdu de leur qualité : on a essayé d'en envoyer à Paris, par la poste, en les renfermant dans des boîtes de fer-blanc. On assure qu'on peut en conserver de très bonnes pendant une quinzaine de jours, quand après les avoir fait cuire, on les mettoit dans des boîtes de fer-blanc étant recouvertes de toutes parts avec du beure fondu.

Outre les *sardines* qu'on consomme fraîches le long des côtes où s'en fait la pêche, les Bretons en envoient beaucoup de saupoudrées de plus ou moins de sel, suivant l'éloignement des lieux où on se propose de les transporter ; quelquefois on les prépare à demi-sel, & on les nomme *vertes*; alors elles sont braillées comme nous avons dit qu'on faisoit les harengs. Les bateaux chassesmarée transportent ces sardines ainsi saupoudrées de sel à Nantes, à la Rochelle, à Bourdeaux, & les vendent sous le nom de *sardines de Royan*, parce que les *sardines* qu'on pêche à Royan ont la réputation d'être excellentes ; ils osent de plus assurer que ces *sardines* saupoudrées de sel sont meilleures que si elles étoient fraîches & point du tout salées.

Au reste, le détail & le transport des *sardines* fraîches à des endroits un peu éloignés, se fait précisément comme ce que nous avons dit en parlant du hareng ; mais la vente des *sardines* fraîches ou salées en vert, n'est pas à beaucoup près d'une aussi grande importance que celles des *sardines* salées, qui fournissent une branche de commerce, soit dans l'intérieur du royaume, soit chez l'étranger ; de sorte que cette saline est intéressante, quoique moins considérable que celle du hareng. Elle forme de bons matelots, elle pourvoit à la subsistance d'un grand nombre de pauvres gens de tous états, soit par la fabrication des futailles, soit par la main-d'œuvre qu'exige leur préparation : nous allons le faire appercevoir en parlant des différentes façons de saler ce poisson.

De la préparation des sardines.

Dans les endroits où l'on pêche beaucoup de *sardines*, il y a des marchands saleurs qui achetent & préparent les poissons que leur apportent les pêcheurs ; & en outre les propriétaires de chaloupes préparent les *sardines* que leur livrent leurs pêcheurs ; les uns & les autres établissent au bord de la mer des corps de logis quelquefois assez grands ; souvent ce ne sont que de petits magatins au rez-de-chaussée, qu'ils nomment *presses à sardines* dans lesquels ils reçoivent les poissons que leur apportent les pêcheurs, & où ils ont ce qui leur est nécessaire pour les préparer ; savoir, des pelles servant à répandre le sel comme pour le hareng ; des bailles, des corbeilles, pour transporter les *sardines* ; des baguetes ou ainetes, pour les enfiler par la tête ; des fauxfonds ; une bonne provision de sel ; des barils, des presses ; il faut aussi qu'ils aient du vin pour faire boire ceux qui apportent le poisson ; celui qui manqueroit à cet usage ne verroit guere de pêcheurs ariver chez lui.

A mesure qu'ils apportent du poisson, on leur donne un cachet ou un numéro par chaque millier de *sardines* qu'ils fournissent, pour les payer ensuite au prix courant de chaque presse. Il y a dans ces presses sept à huit femmes & des hommes, qui donnent aux *sardines* à peu près les mêmes préparations que nous avons dit qu'on donnoit aux harengs salés en blanc. Ordinairement on fait avec ces ouvriers & ouvrieres, des conventions pour la durée de la pêche, & on les paye lorsqu'elle est faite.

Indépendament des *sardines* qui se vendent fraîches, on en prépare sur les côtes de Bretagne, de Poitou, d'Aunis, &c., de différentes façons ; savoir, en vert, en malestran, en pile, en saumure dans de petits barils, en daube, & de fumées ou sauries.

Nous avons déja dit que les *sardines* se corrompent promptement, & qu'il convenoit de les mettre au sel au sortir de l'eau ; ainsi pour peu que les pêcheurs soient éloignés de leur port, ou retenus trop long-temps à la mer pour ne pouvoir livrer promptement leur poisson, ils saupoudrent dessus du sel ; en cet état, ils en vendent le long des côtes, à peu près comme celles qui sont fraîches ; ou bien ils les portent aux presses : c'est cette premiere préparation que les pêcheurs de harengs nomment *braillés*, & que ceux des *sardines* nomment *salés en vert* ; de sorte qu'ils livrent aux presses les *sardines* les unes entiérement fraîches, d'autres plus communément salées en vert.

On sale aussi des *sardines* en grenier, comme les Normands font la morue à Terre Neuve; pour cela on en forme des tas, mettant du sel entre chaque lit; quand elles ont pris sel & rendu leur eau, on défait les tas, & on en fait de nouveaux, saupoudrant un peu de sel entre chaque lit; enfin on les transporte au lieu de la vente, ou en barils ou dans des paniers; mais on suit peu cette méthode.

Quand les pêcheurs veulent donner aux *sardines* la préparation nommée *malestran*, ils les mettent dans des paniers à claire-voie qui peuvent contenir deux cents poissons, & après les avoir plongés plusieurs fois dans l'eau de la mer pour laver les *sardines*, ils les portent au magasin, où étant rendues, on les met dans des barils bien foncées en répandant du sel sur chaque lit; quoiqu'on n'y ajoute point d'eau, au bout de deux ou trois jours les *sardines* sont à flot dans leur saumure, & quinze jours après elles sont assez saumurées pour être mises en presse.

A cet effet, on commence par en embrochèr un nombre par les ouïes & la bouche dans de petites baguetes; des femmes prenent ces petites baguetes chargées de *sardines* trois à la fois; elles les plongent plusieurs fois dans la saumure pour les laver, puis elles les tirent de la broche & les rangent ou les paquent avec soin dans une nouvele barique défoncée d'un bout & percée de plusieurs trous au fond d'en-bas, pour que l'huile puisse s'écouler; on place cette barique sur deux chantiers, sous une presse établie auprès d'un des murs du magasin: ces presses consistent en un levier dont une extrémité entre dans un boulin pratiqué dans le mur à trois pieds & demi ou quatre pieds du terrain; le milieu pose sur un faux-fond qui a sept à huit pouces d'épaisseur, & qui porte sur le poisson qu'on a rangé dans la barique; à l'autre extrémité du levier, on atache un plateau de balance sur lequel on met plus ou moins de poids suivant qu'on veut presser plus ou moins le poisson; on peut encore augmenter le poisson en approchant le plus qu'il est possible les barils du mur, ou en alongeant la partie du levier où sont les poids. De temps en temps on met des cales de bois dans le boulin au dessus du levier, pour que son extrémité où sont les poids ne s'incline pas trop; on met aussi quelquefois de petits bouts de membrure entre le faux-fond & le levier, pour suppléer à l'afaissement du poisson. On arange donc régulièrement le poisson dans le baril, pour que la pression ne le déforme pas, & on met entre le poisson & le faux-fond, une couche de fougere pour que le faux-fond n'écorche pas les *sardines* du dernier rang. Enfin, on remplace à differentes fois le vide que la pression a fait dans la barique, & le remplacement va assez souvent à un tiers de ce qu'elle contient.

Au bas de la barique sont, comme je l'ai dit, plusieurs trous par lesquels coulent l'huile & la saumure que la pression fait sortir du poisson; le plancher étant incliné forme entre les chantiers un ruisseau ou une espece de goutiere par laquelle l'huile se rend dans une futaille ou une citerne où s'amasse aussi la saumure, sur laquelle l'huile nage, & où on la ramasse pour l'entoner dans des barils. Les *sardines* grasses rendent plus d'huile que les maigres; mais on estime ordinairement que quarante barils de *sardines* en fournissent un d'huile: il est bon que cette huile s'écoule peu à peu, c'est pourquoi une barique est ordinairement dix à douze jours en presse; néanmoins on pouroit, sans beaucoup d'inconvéniens, précipiter la pression en augmentant les poids ou en alongeant le levier.

Pour la préparation des *sardines* en pile, on les porte dans les magasins sans les laver; si-tôt qu'elles y sont rendues, des femmes les saupoudrent d'un peu de sel, ensuite elles les arangent en pile; & quelquefois elles n'en font qu'une pour tout le poisson d'une pêche; alors ces piles ont quatre ou cinq pieds de hauteur, & la base est plus ou moins grande, suivant la quantité de poisson que la pêche a fournie; d'autrefois, suivant la fantaisie de celles qui les préparent, elles font les piles peu épaisses pour que le sel les pénetre mieux, & parce que quand les piles sont très-grosses, les *sardines* de dessous sont écrasées par le poids de celles qui sont dessus. On apuie ordinairement ces piles le long d'un mur; & en les formant, on met alternativement une couche de sel & une de *sardines* qu'on arange de maniere que les têtes d'une couche répondent aux queues de celles de dessous; par cette attention les couches de *sardines* sont moins sujetes à s'écrouler & plus unies; pour cette raison on peut distribuer le sel plus également: on laisse les piles en cet état jusqu'à ce qu'on juge que le poisson est bien pénétré de sel, ce qu'on reconoît à la souplesse qu'il acquiert: il faut plus de temps pour les grosses que pour les petites *sardines*, & suivant la qualité du sel, il faut les laisser plus ou moins de temps en pile.

Quand on juge qu'elles ont pris assez de sel, on les embroche dans des baguetes comme le *malestran*, & on en charge des civieres dont le fond est couvert d'une natte de paille; elles mettent toutes les têtes en dehors: les femmes les portent au bord de la mer où elles les lavent; pour cela elles saisissent par les deux bouts trois de ces baguetes, elles les plongent & les agitent dans l'eau; les *sardines* ainsi lavées doivent être blanches comme de l'argent; on les reporte au magasin sur les civieres; quand elles sont égoutées, on les paque ou arange dans les barils, & on les presse comme le malestran.

Il faut ordinairement pour faire une barique de *sardines* pressées, la charge de quatre civieres, plus ou moins, suivant la grosseur du poisson. Ces barils sont de bois de hêtre, à peu près de la jauge d'un tierçon de Bourdeaux; ils ont peu de bouge, & étant pleins ils pesent ordinairement trois cents à trois cents dix livres.

Les *sardines* bien préparées de l'une ou l'autre façon, se conservent bonnes sept à huit mois; après ce temps, elles déchoient beaucoup, & rancissent sur-tout dans les pays chauds.

Les sardines pressées doivent, pour être réputées bonnes, être fermes, blanches & claires, d'une grosseur médiocre; les petites qui sont excellentes à manger fraîches, ne sont pas estimées lorsqu'elles sont pressées, quand elles sont d'une bonne grosseur, il en entre environ six mille dans chaque baril.

Le but principal de ces deux préparations, est de tirer l'huile des *sardines* que l'on presse, non pas tant pour le profit qu'on trouve à la vendre aux corroyeurs, que pour retirer des *sardines* une substance qui rancit & gâte le poisson; car on remarque que les *sardines* qu'on ne presse pas assez, se gâtent bien plutôt que les autres.

La préparation en malestran qui occasione plus de main-d'œuvre, procure deux avantages; le moins considérable est qu'on retire plus d'huile, parce qu'il s'en perd avec la saumure lorsqu'on les met en piles; au lieu qu'à la préparation en malestran, l'huile passe avec la saumure, & elle s'en sépare en séjournant dans les citernes où on la recueille avec soin; l'autre avantage, qui est plus considérable, est qu'on emploie moins de sel, que les *sardines* sont mieux dégraissées, qu'elles sont plus blanches, & en état de se conserver plus long-temps sans jaunir, ce qui les rend plus marchandes. Les *sardines* que les pêcheurs préparent en piles, jaunissent au bout de trois ou quatre mois, & se gâtent assez promptement; la principale cause de ce dépérissement vient de ce que l'économie les engage à se servir, pour paquer, du même sel qu'ils ont d'abord répandu sur le poisson, & en outre pour conserver la grosseur de leur poisson, afin qu'il en tiene moins dans les barils, ils les pressent peu, & les laissent chargés de l'huile qui les corrompt. Je ne parle pas de ceux qui ont la mauvaise foi de mettre au milieu des barils, des poissons mal-conditionés; ces défauts ne se rencontrent pas aux *sardines* que préparent les bons fabricans, qui, pour conserver leur réputation, apposent à chaud leur marque sur les barils qui sortent de leur fabrique; & il seroit à désirer que tous ceux qui font des barils de *sardines*, fussent obligés de mettre leur marque, afin qu'on pût obtenir des dédomagemens de ceux qui vendent de mauvaise marchandise.

Autrefois on préparoit toutes les *sardines* en pile; on prétend que c'est à Concarneau qu'on a commencé à les préparer en malestran, & cette méthode est maintenant assez généralement adoptée par les fabricans; néanmoins en apportant pour la préparation en pile toutes les attentions convenables, il seroit possible de faire de bonnes *sardines*, qui, pour les raisons que nous allons raporter, pouroient, dans certains cas, mériter la préférence sur celles préparées en malestran: pour le faire apercevoir, il faut remarquer qu'il y a des provinces où le peuple est dans l'usage de manger les *sardines* crues, telles qu'on les tire des barils, comme on fait les anchois en Provence; ces provinces sont l'Aunis, la Saintonge, la Guienne, & d'autres pays de vignoble; ceux-là donnent la préférence aux *sardines* préparées en malestran.

Mais à Saint Malo & dans les provinces telles que la Normandie, la Flandre, où le peuple ne boit point de vin, on ne mange les *sardines* que cuites; & alors on préfere celles qui ont été préparées en pile, parce que celles qui ont été préparées en malestran, ne peuvent soutenir le feu, elles se séparent par morceaux; d'où il suit qu'il est avantageux de préparer les *sardines*, les unes en malestran & les autres en pile.

Préparation des sardines *en simple saumure qu'on nomme* anchoisées.

Comme les petites *sardines* qu'on prend au commencement de la pêche, ne rendroient pas d'huile, & comme elles se réduiroient en pâte sous la presse, à cause de leur grande délicatesse, on les met simplement en saumure dans de petits barils; pour cela on fait une saumure très-forte, ou on en met dans les barils jusqu'au tiers, & on acheve de les remplir avec des *sardines* très-fraîches, & de la saumure dans laquelle on délaie du brun rouge réduit en poudre très-fine, pour leur donner l'air d'anchois; on laisse les barils au soleil pendant quinze jours, les remplissant tous les jours avec de nouvele saumure. On envoie ces sardines à la foire de Beaucaire, où elles se vendent, pour la plupart, comme anchois.

Des sardines *en daube.*

On peut conserver pendant un mois des *sardines* dans le beure, de sorte qu'elles sont presque aussi bonnes à manger, que si elles étoient fraîches, & voici comment on y réussit. Pour cinquante sardines, on emploie une livre de beure frais qu'on fait fondre, quatre onces de sel, une once & demie de poivre fin, & un peu de muscade; quand le beure est fondu, prenant garde qu'il ne roussisse, on le laisse assez refroidir, pour qu'en trempant les *sardines* dedans, elles en sortent couvertes; en cet état on les arange dans un

pot de grès; on fait un peu réchauffer le beurre qui reste, qu'on verse sur les *sardines*, de façon qu'elles en soient entiérement couvertes, & on bouche le vase le plus exactement qu'on le peut, avec du liége; quand on veut les apprêter, on les tire du beurre.

Voici une autre maniere de conserver des *sardines*, & qui se pratique en quelques endroits de la Bretagne, de même que dans le pays d'Aunis. Après qu'elles ont pris un peu de sel, on les fait frire dans la poele, ou rôtir sur le gril, puis on les met dans de petits barils faits exprès, avec du vinaigre, du poivre, du laurier & du girofle, qui forment une espece de sauce. C'est ce qu'on nomme *confire des sardines*. On en apporte à Paris qui ont été ainsi préparées.

Des sardines *sauries*.

On sale à terre les *sardines* en grenier, en les arangeant de tête & de queue en tas; on répand du sel entre chaque lit, à peu près comme on fait pour celles qu'on prépare en pile; on les laisse ainsi pendant deux ou trois jours au plus; on emploie, autant qu'on le peut, du sel qui ait deux ou trois ans de saunage, parce que les salines en sont moins âcres. Lorsque les poissons ont pris sel, on les enfile sur des baguetes, comme quand on veut les mettre en presse; on les lave dans de l'eau de mer, puis dans de l'eau douce; & quand elles sont égoutées, on les pend dans la saurisserie; on les y laisse s'égouter pendant vingt-quatre heures; ensuite on alume les feux, qui durent sept à huit jours quand l'air est sec, & dix à douze, si l'air est humide.

On fait le feu avec des copeaux de chêne, qu'on prend chez les toneliers, les menuisiers, & on le couvre de cendres de joncs, pour qu'il fasse de la fumée & point de flamme. Le lieu où l'on fait cette préparation, est un cellier au rez-de-chaussée, dont un manteau de cheminée occupe presque toute la largeur; c'est sous ce manteau qu'on pend les *sardines*. On n'en saurit guere en France: celles à qui on donne cette préparation, sont les grôsses qu'on prend à la fin de la saison; cependant les matelots en saurissent ou boucanent pour leur provision pendant l'hiver.

Salaisons & préparations des sardines *en Provence & en Languedoc*.

D'abord, il n'y a que les *sardines* qu'on prend avec les saines, ainsi qu'avec les manets ou sardinaux, qui puissent être salées; celles qu'on prend à la tartane, ou dans les filets tels que les aissaugues, les ganguis, bouliers, étant fatiguées molles & dépouillées de la plupart de leurs écailles, ne font point propres à faire de bonnes *sardines* salées; on peut en dire autant de celles qu'on prend dans les madragues, lorsqu'on les releve; il faut les consommer fraîches & très-promptement; de plus, toutes étant petites & très-délicates, elles ne peuvent être pressées, comme nous avons dit qu'on fait celles de Bretagne; leur délicatesse les rend, il est vrai, agréables pour manger fraîches; elles sont aussi les meilleures pour être préparées en saumure, comme nous allons l'expliquer, & pour cette préparation, on en rebute point celles qui sont blessées; pourvu qu'elles soient très-fraîches cela suffit.

Pour saler ainsi les *sardines*, on en forme des lits dans de grandes bailles, ou comme l'on dit, on les *alite*, répandant du sel entre chaque lit de poisson; & quand la baille est pleine, on fait une forte saumure ou une sauce composée d'un peu de salpêtre avec du bol ou de l'ochre rouge en poudre fine; on prétend que cette substance terreuse contribue à leur conservation; mais on l'emploie principalement pour donner aux poissons & à la sauce une couleur rouge qu'on exige dans le commerce.

Pour qu'ils se confisent bien dans cette sauce, on les laisse reposer cinq à six mois; ensuite on en emplit de petits pots de terre de différentes grandeurs, larges d'ouverture; on met sur les poissons un rondeau de terre cuite, qui produit une pression suffisante pour que la sauce surnage les poissons; puis on bouche exactement l'ouverture de ces pots avec du liége, que l'on scelle avec du plâtre, de crainte que le poisson & la sauce ne s'éventent; on en met aussi dans de petits barils qui pesent 20 à 25 livres, pour le transporter par toute l'Europe & au Levant.

On prépare aussi de cette façon des *sardines* en Languedoc, & quoiqu'il n'y ait point d'amertume dans les *sardines* comme dans les anchois, on leur retranche la tête, & on les vide pour les vendre comme anchois. Les barils de Languedoc pesent de 18 à 26 livres, presque tous se portent à la foire de Beaucaire, d'où ils passent dans les Cévennes, le Vivarais, & même en Provence; de plus, beaucoup de *sardines* qu'on envoie à Beaucaire, se distribuent dans toute la République, par Lyon & Paris. Celles qui se pêchent dans les mois d'août, septembre & octobre, sont moins délicates que celles qu'on a pêchées plutôt; c'est pourquoi après la foire de Beaucaire, & quand les *sardines* ont perdu de leur grande délicatesse, les marchands en préparent un peu en Provence & en Languedoc, de pressées à la maniere de Belle-Île, c'est ce qu'on appele l'*harengade*. Quoique les *sardines* de Provence & de Languedoc passent pour plus délicates que celles de l'Océan, on ne laisse pas que d'y en apporter de Bourdeaux.

SARDINIERE; filet qui sert, en Gascogne, à prendre des sardines.

SARDON; sorte de lisiere faite avec du fil très-fort ou de la ficele, pour fortifier des filets très-déliés, qu'en Provence on nomme *lin*.

SARGUET ou SARG de Provence, *sargo* en Languedoc & à Venise, *sargone* à Rome.

Ce poisson a les rayons qui forment l'aileron du dos & celui de derriere l'ânus, en partie piquans & en partie flexibles; il est seulement, proportionélement à sa taille, plus épais & plus charnu que la dorade; son dos forme une portion de cercle assez réguliere; néanmoins il est demi-plat; l'aileron de la queue est fourchu; il a, ainsi que le sparaillon, une tache noire près l'articulation de cet aileron.

Le *sarguet* a sur les côtés des bandes circulaires brunes, qui s'étendent depuis le dos jusqu'au ventre, suivant la rondeur du poisson; ce qui le distingue de plusieurs poissons de sa famille. La premiere bande circulaire qui est du côté de la tête, est ordinairement plus large que les autres; mais ces bandes ne s'aperçoivent que quand les poissons sont nouvélement tirés de l'eau. Les ieux sont grands & ronds, les dents sont assez larges, comme les incisives de l'homme.

La chair du *sarguet* est seche & de mauvais goût, quand on le prend dans des fonds vaseux, & pendant l'été; mais dans les fonds de roche & sâbleux, elle est assez bonne, sur-tout le printemps & l'autone, pas néanmoins aussi estimée que celle de la dorade.

On pêche en Poitou & dans l'Aunis, des *sarguets* qui ont plus de deux pieds de longueur.

SARTIS; cordes d'aufe qui servent à hâler les filets. Communément les pieces de *sartis* s'appelent *mailles*.

SAUMIER; sorte de grapin ou harpon dont on se sert dans la Dordogne, pour saisir les grôs saumons.

SAUMON. Ce poisson a la peau épaisse, délicate quand elle est cuite, & peu adhérente à la chair; les écailles, qui tienent assez fortement à la peau, sont petites & minces, plus ou moins grandes suivant la grôsseur du poisson; néanmoins celles du dos le sont plus que les autres: leur forme est ovale, leur grand diametre étant à peu près de deux ou trois lignes, elles se recouvrent comme les ardoises sur un toit; & les inférieures sont presque entiérement recouvertes par les supérieures.

Au sortir de l'eau, le dos des saumons paroît d'un bleu foncé; quelque temps après, les couleurs s'éclaircissent un peu. Les côtés ont des reflets comme dorés, le ventre est blanc-argenté, & plus bas il est blanc-mat, ainsi que le dessous de la gorge.

La tête du saumon n'est pas proportionélement au corps aussi grôsse que celle des morues; elle est menue & alongée: quand la gueule est fermée, le museau forme un coin qui n'est pas fort obtus, le dessus de la tête est un peu aplati; l'ouverture de la gueule est assez grande; les deux mâchoires sont à peu près de même longueur; s'il y en a une qui excede l'autre, c'est celle d'en-haut.

Ses ieux sont grands, voisins du bec, & couverts d'une membrane clignotante. On aperçoit sur le museau deux trous qui sont les narines; elles sont un peu plus près de l'œil que de l'extrémité du museau.

Les opercules des ouïes sont formés de quatre feuillets osseux, minces, flexibles, réunis & recouverts par une membrane épaisse, quand les saumons sont gras; & argentée, souvent marquée de quelques taches, la plupart rondes & de grôsseurs inégales. La mâchoire inférieure est bordée d'un rang de dents fort aigues, recourbées vers le dedans de la gueule; la mâchoire supérieure est bordée de deux rangs de dents un peu plus fortes; entre ces dents, tant de la mâchoire supérieure que de l'inférieure, il y a nombre de petites dents ou aspérités distribuées sans ordre. On voit quelquefois deux rangs de dents au palais; il y en a sur le devant quelques-unes plus petites: le reste du palais n'a point de dents; mais dans le gosier, il y en a quelques-unes qui sont fort aigues & courbées vers le dedans.

La langue est épaisse, creusée en cuilleron, garnie de quelques rangées de petites dents courbées vers le dedans; & quelquefois sur le devant quelques-unes plus grandes que les autres. On aperçoit de chaque côté quatre branchies qui, à la partie concave, sont garnies de deux rangées de tubercules cartilagineuses semblables à des dents, & de plus hérissées d'aspérités. Ces especes d'apophyses sont moins considérables à la partie postérieure qu'à l'antérieure; les franges de ces branchies sont doubles. À treize pouces du museau, est le grand aileron du dos, l'atache de cet aileron au dos du poisson occupe une longueur d'environ trois pouces & demi; il est formé par quinze rayons, dont les plus grands sont branchus à leur extrémité; ils s'inclinent tous vers l'arriere, & forment un triangle. Du museau au commencement de l'aileron de la queue, il y a vingt-quatre pouces, dans un poisson dont la longueur totale est de vingt-huit pou-

ces. L'aileron de sa queue est brun, l'extrémité est taillée en portion de cercle, dont la concavité est du côté du corps; quand il n'est pas bien étendu, il paroît plus fourchu; il est formé à peu près de dix-neuf nervures, dont plusieurs sont branchues. L'aileron de derriere l'ânus est à dix-neuf pouces six lignes du museau; il est blanchâtre, charnu, formé de douze à treize nervures. Les premieres sont menues & simples, les autres sont branchues à leur extrémité; il a un peu plus de trois pouces à son insertion au corps du poisson, les nervures s'inclinent vers l'arriere. Les nageoires de derriere les ouïes sont brunes par les extrémités, & formées de quatorze nervures: la premiere, qui est la plus longue, est simple, elle a quatre à cinq pouces de longueur: les autres, qui sont plus courtes, sont branchues. Les nageoires du ventre sont à douze ou treize pouces du museau, l'ânus est à dix-neuf pouces: ces nageoires sont blanchâtres, ayant seulement un peu de brun sur le bord supérieur, & quelquefois chargées de mouchetures; chacune est formée de neuf ou dix nervures la plupart branchues; il y a à la partie supérieure de l'articulation de ces nageoires une apophyse écailleuse, blanche & assez sensible. Le dos des saumons est un peu voûté, cependant ce poisson n'est pas fort ventru: mais cela n'est pas exactement vrai dans tous les saumons; car quand les femeles sont remplies d'œufs; elles ont le ventre fort grôs., & cette grôsseur augmente encore quand elles ont l'estomac rempli d'alimens: aussi prétend-on assez généralement qu'on ne peut distinguer sûrement les saumons mâles des femeles qu'en leur pressant le ventre; qu'aux femeles il suinte une lymphe sanguinolente, & aux mâles une lymphe laiteuse; mais quand ses femeles sont très-remplies d'œufs, on les distingue très-bien des mâles par la grôsseur de leur ventre. Il ne sera pas hors de propos de raporter ici une observation du docteur Mesplez: il dit que les pêcheurs ayant pris un poisson qui avoit le ventre d'une grôsseur extraordinaire, il l'ouvrit & trouva qu'il étoit rempli d'une masse d'œufs considérable, qu'il estima peser sept livres; le poisson vide de ses œufs, qui étoient rouges & grôs comme des petits pois, pesoit vingt-cinq livres; sa chair n'étoit pas de bonne qualité; il remontoit le Gave pour se décharger de ses œufs: on voit par cette observation, que les poissons qui fraient, perdent beaucoup de leur qualité.

Les lignes latérales, qui sont peu apparentes, se prolongent d'un bout à l'autre du corps du poisson, suivant une ligne droite qui est un peu plus près du dos que du ventre; elles commencent derriere les opercules des ouïes, & se terminent à la naissance de l'aileron de la queue.

Ordinairement il y a des taches, tantôt d'une couleur, & tantôt d'une autre, souvent noires, quelquefois brunes, jaunes, grises, ou un peu rougeâtres; & suivant quelques-uns, leurs couleurs changent dans les différentes saisons; elles sont assez souvent rondes & irréguliérement distribuées sur les écailles de ce poisson; presque toutes sont au dessus des lignes *latérales*, quelques-unes au dessous, mais en petite quantité. Je crois qu'on peut regarder la couleur de ces taches & même la couleur générale des poissons, comme des variétés, & se dispenser d'en faire des especes différentes, qu'on a nommées *salmo maculis cinereis*, *salmo cinereus aut griseus*; car je ne regarde ces circonstances que comme des jeux de la nature. Si ceux qui ont des taches brunes sont très-charnus, si leur chair est fort délicate, s'ils sont singuliérement vifs, c'est probablement parce qu'ils se sont trouvés dans des eaux vives qui leur convenoient, & à portée de prendre de bonne nouriture. Je crois qu'il en est des différentes couleurs des poissons comme des poils des quadrupedes & des plumes des oiseaux, qui varient infiniment, sans que pour cela on en fasse des especes différentes.

La colonne épiniere du *saumon* est formée par environ cinquante-six vertebres, la capacité de l'abdomen est formée par soixante-six côtes, trente-trois de chaque côté, y compris les apophyses transversales. La poitrine, comme dans les autres poissons ronds, est séparée de l'abdomen par le diaphragme qui est assez épais, & les visceres contenus dans l'abdomen, sont renfermés par le péritoine qui est de couleur de chair; cependant cette couleur n'est pas la même dans tous les *saumons*: le cœur est anguleux & n'a qu'une cavité; la veine cave, qui s'épanouit au sortir du cœur, y forme comme une oreillete; le foie est grand, d'un rouge foncé, il n'a qu'un lobe; il est plat sur une de ses faces, convexe sur l'autre; il a par-en-bas quelques échancrures, il touche au ventricule, & est placé du côté gauche; la vésicule du fiel est d'un vert foncé. Le ventricule est capable de s'étendre; car on dit qu'on trouve dedans des poissons tout entiers; il est long & épais, & est une prolongation de l'œsophage; il est situé à la partie moyene de l'abdomen; & après avoir descendu d'une certaine quantité, il se replie & remonte jusque près du diaphragme, où il se replie encore. Les femeles ont deux ovaires contenant un nombre considérable d'œufs qui sont rouges, ou couleur de safran, grôs comme des pois, ou comme un grain de grôseille rouge. La vessie pneumatique n'est pas épaisse; elle s'étend de toute la longueur de l'abdomen, & est située le long de l'épine du dos, dont néanmoins elle se détache assez aisément. On trouve encore le long de l'épine les reins au nombre de deux, qui ont une forme alongée & pyramidale: la rate est noirâtre ou d'un rouge obscur.

La chair de ce poisson est plus ou moins rouge dans les uns que dans les autres ; ce rouge perd de sa vivacité à la cuisson, mais il augmente dans le sel. Sa chair se leve par grands feuillets, qui sont autant de muscles contenus dans une envelope propre qui est blanchâtre : ces forts muscles font que ce poisson a beaucoup de force pour remonter les cataractes. Quoiqu'elle soit délicate & d'un goût agréable, comme elle en a peu, on s'en lasse aisément ; ainsi, il lui faut un assaisonement relevé, & on trouve le *saumon* plus appêtissant quand il a pris un peu de sel.

On prend très-rarement des *saumons* dans les filets qu'on tend à la mer & au large pour chasser toutes sortes de poissons ; cependant c'est un poisson de mer que les pêcheurs regardent comme littoral, parce qu'ils ne le prenent que près des côtes, dans les parcs, & les filets qu'on tend au bord de la mer ; particuliérement vers l'embouchure des rivieres. Peut-être que ces poissons se tienent une partie de l'année dans les grands fonds, peut-être aussi qu'ils sont en grande partie de passage & qu'il nous en vient du nord. Ces poissons qui passent la plus grande partie de leur vie dans l'eau salée, sont portés par instinct à remonter dans les rivieres, même jusqu'à leur source, lorsqu'ils y trouvent suffisament d'eau & la nouriture qui leur convient.

Il y a peu de rivieres en France qui aient un cours plus étendu que la Loire ; on y pêche des *saumons* depuis son embouchure jusqu'auprès de sa source ; les petits sont communs à Saint-Étienne en Forez, même au Puy-en-Velay, & l'on en prend de grôs à Saint-Chaumont.

Ce n'est pas le seul poisson qui passe de l'eau salée dans l'eau douce ; mais ils n'ont pas tous la même inclination : quelques-uns qui se plaisent dans l'eau saumâtre, restent dans les endroits où la marée se fait sentir : d'autres passent dans l'eau tout-à-fait douce ; mais ils se fixent aux endroits où ils trouvent apparemment tout ce qui leur est nécessaire. Il n'en est pas de même des *saumons* ; ils ne restent pas longtemps dans un même endroit ; quelquefois ils s'approchent du rivage & entrent dans les anses, puis ils se portent où l'eau est profonde, & toujours en remontant vers la source des rivieres, où cependant on n'en trouve guere que de petits ; les grôs se tienent où il y a plus d'eau. Ils se plaisent dans les eaux vives & claires qui coulent sur un fond de sâble pur ou de gravier. C'est à cette raison qu'on peut attribuer la quantité considérable de *saumons* qui entrent dans certaines rivieres, pendant qu'il s'en trouve peu dans d'autres, quoi qu'elles se déchargent pareillement dans la mer ; & souvent après avoir remonté dans une grande riviere un espace assez considérable, ils la quitent pour passer dans un ruisseau dont l'eau est plus vive.

Le fait est donc certain ; les *saumons* se portent avec avidité à passer dans les rivieres : ainsi, c'est avec raison que Rondelet dit que les *saumons* aiment tellement l'eau douce, qu'ils remontent dans les fleuves & les ruisseaux jusqu'à leur source. Il faut pour cela, comme le remarque Gessner & d'autres auteurs, qu'ils aient franchi un nombre de piéges qu'on leur a tendus pour les prendre au passage. Cet auteur & beaucoup d'autres disent qu'ils s'élancent pour cela fort haut au dessus de l'eau, qu'ils franchissent des cataractes qui ont plus de huit pieds de hauteur ; & Cambden fait mention d'une semblable merveille qu'on trouve dans Pembrock-shire, où la riviere du Zing tombe dans la mer si perpendiculairement & de si haut, qu'on s'arrête pour admirer la force & l'adresse avec laquelle les *saumons* la franchissent pour passer de la mer dans cette riviere. Cet endroit se nomme pour cette raison *le saut du saumon*.

Michel Drayton dit qu'à cette cataracte les *saumons*, pour vaincre la force du courant, prenent leur queue dans leur gueule pour bander leurs corps comme un arc, & qu'ayant la forme d'un cercle, leur corps se redresse avec une très-grande force ; que, s'ils manquent leur coup, ils recomencent la même manœuvre jusqu'à ce qu'ils aient surmonté l'obstacle. Je crois que tout cela se réduit à dire : Quand un *saumon* a à vaincre un courant très-rapide, il plie beaucoup son corps, pour qu'en donnant de coups de queue très-vifs, il acquiere la force qui lui est nécessaire pour surmonter la résistance du courant.

Mais quelle raison les détermine à quiter l'eau salée pour passer dans l'eau douce ? C'est un point sur lequel on n'est pas d'acord. Le sentiment le plus généralement adopté par les naturalistes, est que les *saumons* remontent dans les rivieres pour y frayer & y déposer leurs œufs.

Du saumon *bécard*.

Les *saumons* qu'on nomme *bécards* se distinguent de ceux qu'on appele *franc-saumons*, dont on vient de donner la description, principalement par une difformité de la mâchoire inférieure qui, au lieu d'être à peu près droite, se recourbe vers le haut ; de sorte, dit-on, que son extrémité se loge dans une cavité qui se forme à la mâchoire supérieure. On assure même en avoir trouvé quelques-uns qui avoient la mâchoire supérieure percée à la rencontre du crochet de la mâchoire inférieure.

On prétend encore que les bécards ont les écailles plus brunes & moins brillantes que les francs *saumons*, que leurs taches sont brunes & plus distinctes. Quelques-uns disent qu'ils ont des taches rouges, & pour cette raison, ils les nomment *truites:* on ajoute, & Belon dit, que les bécards ont les taches de couleurs plus vives & plus variées que les autres *saumons;* que leur tête est grôsse proportionélement au corps qui est plat, menu & alongé.

Quelles sont les qualités des bons saumons.

On estime les *saumons* qui ont la tête petite relativement au corps, qui doit être grôs, arondi, ce qui indique qu'il est charnu & gras; ses écailles doivent être brillantes, & alors on pense que c'est un signe de bonne santé. Au contraire, ceux qui éprouvent la maladie du frai les ont ternes, & les mouchetures moins distinctes.

Les *saumons* fraient dans les rivieres d'eau douce, depuis le mois de septembre jusqu'en décembre, & ils sont alors réputés de mauvaise qualité; mais comme la plupart n'ont point frayé en entrant dans les rivieres, presque tous ceux qu'on prend à leur embouchure sont bons en toute saison: néanmoins ils sont dans toute leur perfection en janvier & février; & quand ils se remplissent d'œufs, leur chair est plus seche: ils sont absolument mauvais quand ils fraient, & peu de temps après.

On estime que les *saumons* qu'on prend dans la Loire, la Seine, la Garonne, la Meuse, le Rhin, la Tamise, sont plus forts, plus gras, que ceux d'Écosse, & que pour cette raison, ceux-ci sont meilleurs pour saler. Ceux de Bretagne sont un peu moins estimés que ceux des rivieres que nous venons de nommer. Ceux de la mer Baltique sont grôs & gras; mais leur chair a peu de couleur, ce qu'on attribue aux eaux douces qui abondent, sur-tout dans le golfe de Finlande. On dit que ceux de Norwege ont la chair plus dure, & que ceux d'Irlande perdent plus de leur couleur à la détrempe que ceux d'Écosse.

Les rivieres qui se déchargent dans la mer d'Allemagne & la Baltique, ne fournissent ordinairement que de petits *saumons* qui vienent par Hambourg & autres ports voisins des environs de l'Elbe. Ces poissons paqués, comme l'on dit, en vrac, tête & queue, & pêle-mêle de toute sorte, ne sont point achetés avec confiance par les marchands, comme ceux qui vienent d'Angleterre & d'Écosse, qui sont paqués par sorte & triés fidélement.

Pêche des saumons.

Si l'on prend quelques *saumons* dans la Méditerranée, c'est fort rarement & accidentélement: on en chercheroit en vain dans les fleuves qui y affluent: je ne sache que le Rhône, où l'on dit qu'on en avoit pris quelques-uns; mais on prend beaucoup de ces poissons sur les bords de l'Océan, rarement en pleine mer; c'est pourquoi les pêcheurs les regardent comme des poissons littoraux: ils sont beaucoup plus abondans dans les rivieres qui se déchargent dans cette mer, & c'est dans le lit de ces rivieres où, s'étant rassemblés en nombre, on en prend en plus grande quantité. Ainsi on peut dire en général qu'on trouve des *saumons* dans les fleuves qui se déchargent dans l'Océan, plus à la vérité dans ceux dont les eaux sont vives & claires, & qui coulent avec rapidité sur un sâble ou un gravier pur, que sur les fonds vaseux, ce qui est commun aux *saumons*, aux truites & à plusieurs poissons de la même famille. Leur inclination les porte à remonter fort haut vers la source de ces rivieres; & quand, chemin faisant, ils rencontrent de petites rivieres d'eau très-vive & crue, ils abandonent la grande pour entrer dans ces ruisseaux; car ils se plaisent à remonter les courans rapides, même les chutes d'eau & les cataractes, & dans certaines circonstances ils s'élevent assez haut au dessus de la surface de l'eau, de sorte qu'ils parvienent à franchir les filets ainsi que les clayonages qu'on oppose à leur passage; & dans tous ces cas les truites paroissent avoir plus de force & de légéreté que les *saumons*. La disposition naturelle que ces poissons ont à remonter jusqu'à la source des petites rivieres, fait que la Flandre, la Picardie, la Normandie, la Bretagne, l'Aunis, la Gascogne, le Béarn, en sont fournis.

Les *saumons* & les truites se trouvent fréquemment de compagnie, cependant il y a des rivieres où les truites sont plus abondantes que les *saumons*, & le contraire. Bien plus, il arive quelquefois que les *saumons* & les truites ayant remonté de compagnie une riviere, si dans son cours elle se partage en deux branches, presque tous les *saumons* passent dans un bras, & les truites dans un autre. Comme ces deux especes de poissons aiment les eaux vives & qui coulent avec rapidité, on ne sait pas quelle raison les engage à prendre différentes routes.

Il y a cette différence entre les truites & les *saumons*, qu'on ne trouve de ces derniers que dans les eaux qui ont une communication avec la mer, ou immédiatement, ou par l'entremise des grands fleuves; au lieu qu'on trouve des truites dans des étangs, des lacs, même des canaux qui n'ont aucune communication avec la mer;

elles s'y multiplient, & elles y grossissent; de sorte qu'on peut dire qu'il y a peu de poissons qui soient aussi généralement répandus que la truite.

Ce que nous venons de dire de la distribution des *saumons* & des truites par les petites rivieres, ne regarde que l'intérieur de la république; mais on en prend assez considérablement dans plusieurs rivieres de Hollande, & ces poissons sont beaucoup plus abondans au nord de l'Écosse & de l'Irlande; encore plus en Islande, en Danemarck, en Norwege, en Canada, dans la mer Baltique, dans les rivieres qui se rendent à la mer Caspiene, même dans le Wolga.

Suivant les voyageurs, il y en a à chair blanche & à chair rouge qui surpassent, par leur délicatesse & leur bon goût, les mêmes poissons qu'on prend dans nos parages. Ainsi il paroît que ce poisson est d'autant plus abondant, qu'on s'approche plus du nord.

Des marques extérieures qui indiquent que les saumons *& les truites sont de bonne qualité.*

Les pêcheurs ne doivent pas ignorer qu'on estime les *saumons* & les truites qui ont la tête petite, avec le corps gros & arondi; car quand ces poissons sont gras, ils paroissent moins alongés & avoir la tête moins grosse.

On préfere, dans les *saumons* & les truites, ceux qui ont la chair rouge; cependant il y a de fort bons *saumons* qui ont la chair très-pâle, & plusieurs estiment les truites qui ont la chair blanche comme du lait.

De la pêche des saumons *& des truites à l'embouchure des rivieres.*

Les *saumons* & les truites qui par inclination, ou pour quelque raison que ce puisse être, passent de la mer dans les rivieres en certaines saisons, se rassemblent nécessairement en assez grand nombre à leur embouchure: alors il s'en prend davantage dans les parcs, les jets & les étentes.

Les rets, qu'on nomme *à saumons*, sont faits avec de bon fil retors: leurs mailles ont trois pouces d'ouverture en carré; & les pieces ont vingt-cinq à trente brasses de longueur sur seulement quatre pieds de chute; quelquefois pour avoir une tessure plus étendue, on ajoute deux ou trois pieces de filet les unes au bout des autres, & on les tend sur des pieux de six pieds de longueur, qu'on met à trois pieds les uns des autres, & qui entrent d'un pied & demi dans le sable; on ne les tend que d'ebe & de morte-eau, parce que le courant des grandes marées pouroit désensabler les pieux & emporter les filets. Quelques poissons s'emmaillent, & quand les pêcheurs s'en aperçoivent, ils vont dans l'eau les prendre avec un lanet. Quand ils s'aperçoivent aussi qu'il s'est rassemblé des *saumons* auprès des filets, ils essaient de les prendre avec un bouteux ou des haveneaux.

Cette façon de pêcher différant peu de celle qu'on pratique sur les graves qui bordent l'embouchure des rivieres, il s'y prend, outre les *saumons* & les truites, quantité de différentes especes de poissons, sur tout quand, au lieu d'une simple nappe, on fait les étentes avec des tramaux.

Une remarque qui a raport à toutes les étentes qu'on fait tant sur les plages que dans le lit des rivieres, est que comme les *saumons* & les truites se plaisent dans les courans rapides d'eau vive & claire, il est à propos que les pêcheurs établissent leurs filets dans les endroits où le courant est rapide; & quand il ne s'en rencontre pas, ils essaient de s'en procurer en formant des gores de clayonage.

Les truites & les *saumons* ne se laissant point aller au courant, mais le refoulant toujours, il faut tendre les filets à manche, verveux, guideaux, &c. l'embouchure du filet du côté du bas de la riviere, & ne la pas présenter au courant, comme on le fait pour prendre les poissons qui descendent les rivieres en s'abandonant au cours de l'eau: ceci étant bien entendu, on conçoit comment on doit tendre ces filets sur les plages.

Outre ces pêcheries sédentaires, la saine est fréquemment employée pour pêcher les *saumons* & les truites à l'embouchure des rivieres, même dans leur lit & dans de petits golfes où il se rassemble quelquefois beaucoup de ces poissons, sur-tout quand il s'y rend quelques petits ruisseaux d'eau douce.

Lorsque la nappe d'eau a beaucoup d'étendue, les pêcheurs traînent leur saine avec deux petits bateaux, chacun en tenant un bout; puis ils se raprochent l'un de l'autre pour hâler la saine à bord d'un des deux bateaux, ayant soin de réunir la ralingue du pied qui porte les plombs avec celle de la tête où sont les flotes, afin qu'en doublant ainsi le filet, ils retienent mieux le poisson.

À Beauport, amirauté de Saint-Brieux, on pêche avec des saines qui ne sont point lestées de plomb par le pied, mais seulement garnies de pierres peu pesantes, placées de brasse & demi en brasse & demi, pour ne point endommager les fonds.

Quand les pêcheurs veulent se servir de ces filets, ils se réunissent ordinairement quatre bateaux; la chaloupe qui porte le filet; a cinq hommes d'équipage; quatre nagent formant un demi-cercle; le cinquieme jete le filet à l'eau; un des bouts est amarré à l'arriere du bateau; les trois autres bateaux servent pour relever. A cet effet, quand on veut faire cette manœuvre, deux bateaux entrent dans l'enceinte du filet, & batent l'eau pour empêcher le poisson de sauter par-dessus les flotes de liége; le troisieme fait la même opération en dehors: ainsi tous les trois suivent le contour qu'on a fait prendre au filet, & tous aident à le relever.

Chaque piece a trente brasses de long sur trois de chute; & chaque bateau fournit une piece qui, étant ajustée l'une au bout de l'autre, forme la tissure entiere. On prend avec ce filet des *saumons* à l'embouchure des rivieres dans la saison de la montée; mais c'est pêle-mêle avec toutes sortes d'autres poissons qui se trouvent renfermés par l'enceinte du filet. Quand la nappe d'eau n'a pas autant de largeur, les deux bateaux, de concert, gâgnent la terre, & les pêcheurs étant à pied, tirent le filet sur la greve.

Assez souvent, quand la nappe d'eau n'a pas beaucoup d'étendue, un bateau tire un bout du filet; & des hommes étant à pied au bord de l'eau, hâlent l'autre bout; puis le bateau ayant gâgné le rivage, tous se réunissent pour tirer le filet à terre.

Si l'équipage n'est pas assez nombreux pour se partager en deux bandes, on atache au bord de l'eau à un pieu un halin, qui répond à un des bouts du filet; le bateau ayant pris le filet à son bord, le met à l'eau en gâgnant le large; & après avoir décrit une portion de cercle pour former une enceinte, il revient au pieu, où est ataché un des bouts du filet; & les pêcheurs qui sont dans le bateau se mettant à terre, y tirent la saine.

Lorsque la nappe d'eau n'est pas fort épaisse, que le fond est assez solide pour que des hommes puissent y marcher, on pêche dans la saison de la montée des *saumons* & des truites avec le colleret, qui est une petite saine, que des hommes qui se mettent à l'eau traînent, ayant les halins passés sur l'épaule en forme de bandouliere. Quoique les moyens qu'on emploie pour prendre les *saumons* & les truites dans les petites rivieres avec une simple nappe ou une saine tramaillée, ne different pas essentiélement de ceux que nous venons de décrire pour la pêche dans les grandes rivieres, elles exigent néanmoins certaines manœuvres dont il est bon de dire quelque chose.

Quand les pêcheurs ont un bateau, ils s'en servent pour passer une partie de leur monde d'un côté de la riviere, pendant que l'autre reste sur l'autre bord. Ceux qui traversent ainsi la riviere prenent dans leur bateau une corde ou un halin amarré à un des bouts du *filet*. Ce halin sert à mettre à l'eau le filet, & à le traîner dans le lit de la riviere, de concert avec ceux qui sont restés sur l'autre bord; & pour le reste, on peut consulter ce que nous avons dit, avec cette différence qu'il faut traîner le filet du haut de la riviere vers le bas pour rencontrer le poisson qui remonte toujours le courant.

Quand la riviere est fort étroite, & que les pêcheurs n'ont point de bateau, ils atachent au bout d'une ligne déliée une pierre ou une perche, qu'ils jetent le plus loin qu'ils peuvent par le travers de la riviere, & ceux qui y sont, essaient de l'atraper avec un croc; cette ligne menue sert à attirer à eux un des halins du filet; & les pêcheurs étant distribués, les uns sur un bord de la riviere, les autres sur l'autre, traînent une saine simple ou un tramail, en suivant le cours de la riviere.

Ce filet est soutenu aux deux extrémités par un bout de perche que le pêcheurs nomment *bascule*, ou ailleurs *canon*; ce bâton ayant à un de ses bouts une pierre assez grôsse ou une cabliere, est maintenu dans une situation verticale, & contribue de concert avec les plombs qui sont au pied du filet & les flotes de liége qui sont à la tête, à entretenir le filet dans une position avantageuse.

On prend aussi dans la Meuse, auprès de Mézieres, des *truites* avec des filets: mais la pêche avec les hameçons y est bien plus pratiquée.

On fait cette pêche aux décharges des moulins & aux endroits des chaussées par lesquels l'eau s'échape; en un mot, dans les endroits où il y a des courans rapides, parce que c'est dans ces bouillons ou remoux que se rendent les grôsses *truites*, principalement depuis le mois de mai jusqu'en septembre: on emploie pour cette pêche différens apâts, & on dispose différemment les hameçons, comme nous allons l'expliquer.

On trouve sur les rivieres principalement trois especes d'insectes volans; les uns jaûnes, qui sont assez grôs, on les choisit par préférence; d'autres moins grôs, qui sont brunâtres; & d'autres qui tirent au blanc, on les emploie au défaut des jaûnes. On fait les lignes avec du crin blanc très-fin, & l'on se sert d'haims fort déliés, pour que la mouche qui sert d'apât flote sur l'eau.

Au défaut d'insectes naturels, on en fait d'artificiels avec des plumes de bécasses, de perdrix & de loreau, essayant d'imiter, au moins par la couleur, les insectes de la saison; & comme la plupart ont la tête dorée ou argentée, on la forme avec des plumes de paon, qu'on plie & qu'on atache avec de la soie blanche. On amorce aussi les haims avec des vers, préférant ceux qui se trouvent dans le fumier de porc; ils ont la tête rougeâtre & la queue tirant au jaûne, mais soit qu'on se serve de ces vers ou des vers de terre, avant de les employer, on les met, comme on l'a dit ailleurs, dans une boîte qu'on remplit de mousse apprêtée avec des jaûnes d'œufs & du sucre en poudre fine: ce qui leur donne la consistance nécessaire pour les bien ajuster aux haims. Pour cette pêche, la ligne doit être encore de crin blanc, & l'haim de médiocre grôsseur; car le ver doit y être ajusté de façon que la tête excede l'haim du côté de la ligne, & que la queue passe la pointe de l'haim d'environ trois lignes. On atache sur la ligne, à environ six ou huit pouces de l'haim, un petit plomb qu'on fait plus ou moins léger, suivant la vitesse du courant: au reste cette pêche se pratique dans presque toutes les saisons de l'année.

Ce filet est fait de soie verte; la tête est bordée d'une fine corde de crin noir, où l'on ajuste des flotes de liége coupées en petites tranches de trois pouces de longueur, d'un pouce de largeur & de trois lignes d'épaisseur; on les atache avec de la soie sur la corde de crin qui borde la tête du filet, les mettant à deux pieds les unes des autres. Pour que le filet se place verticalement dans l'eau, on atache des balles de plomb à la corde qui borde le pied du filet; mais il faut éviter d'en mettre trop, parce qu'il faut que la tête du filet se tiene à la surface de l'eau. On tend ce filet sédentaire suivant la direction du courant, & jamais par le travers de la riviere; c'est pourquoi on choisit un endroit où son lit soit droit, sans coudes, tournans ni tourbillons, &, autant qu'on le peut, à un endroit où les bords soient plantés d'arbres & garnis de crônes ou de sous-rives: on laisse le filet ainsi tendu toute la nuit, afin que les poissons qui sortent des trous pour chercher leur vie, donnent dedans.

Pêche des saumons *& des* truites *dans la Loire.*

La pêche des *saumons* commence ordinairement à l'entrée de la Loire en septembre, & dure jusqu'au mois de mai; j'entends la grande pêche, car on prend quelques *saumons* toute l'année, mais c'est en petite quantité & accidentélement; c'est en février & mars qu'ordinairement la pêche est la plus abondante; je dis *ordinairement*, car lorsqu'il survient des coups de vent & de grôsse mer, les *saumons* entrent en plus grand nombre dans la riviere; il est vrai que souvent il arive de ces grôs temps aux approches des équinoxes; & comme les marsouins chassent les *saumons* avec tant d'acharnement qu'ils en prenent quelquesfois jusque dans les filets, ces poissons voraces engagent encore quelquefois les *saumons* à entrer plus précipitament dans la riviere.

On prend assez souvent des *saumons* blessés; si ces blessures sont considérables, on peut les attribuer aux marsouins, qui, quelquefois leur emportent presque toute la queue; & si l'on trouve vers la queue & sur le dos des écailles percées, même emportées en forme de sillons, il est probable que ces plaies ont été faites par des insectes qu'on dit qu'on trouve assez fréquemment atachés aux *saumons*; souvent les *saumons* ont sous le ventre des égratignures qu'on attribue avec beaucoup de vrai-semblance à ce qu'ils se sont frotés sur des cailloux ou des pierres qui sont au fond des rivieres, que les *saumons* fréquentent par préférence à celles dont le fond est vaseux. Les pêcheurs disent que vers le mois de mai & de juin, ils prenent les *saumons* qui descendent la Loire pour retourner à la mer.

Si nous disons que dans une saison ces poissons remontent la Loire, & que dans une autre ils la descendent, il ne faut pas imaginer qu'ils suivent, soit en montant, soit en descendant, une ligne droite, d'où il résulteroit que dans la saison de la montée ils se trouveroient pris dans les trémaillons du côté d'aval, & dans la saison de leur retour à la mer dans ceux du côté d'amont; mais les pêcheurs ne remarquent sur cela rien de constant, parce que les *saumons* suivent souvent la direction du flux & reflux, toujours pour refouler le courant; souvent ils coupent la riviere de biais, ou même ils se portent pendant quelque temps du côté d'aval pour chercher leur proie.

Outre les *saumons*, on prend dans la Loire, & par les mêmes moyens, des *truites*, les unes à chair blanche, les autres à chair rouge ou saumonée, qu'on regarde dans cette riviere comme une espece de *saumons*, néanmoins on les distingue à la couleur des écailles qui sont communément moins brunes aux *truites* qu'aux *saumons*, & tachetées de rouge, au lieu que les mouchetures des *saumons* sont pour la plupart noires; la chair de la *truite* saumonée passe pour être plus délicate que celle des *saumons*.

Au reste, les *truites* ressemblent aux *saumons* par la façon de vivre, les infirmités, l'inclination qu'elles ont d'entrer dans les rivieres, leur séjour dans l'eau douce, le choix qu'elles font des eaux vives, claires & qui coulent rapidement, leur retour à la mer, le nombre & la

position tant des ailerons que des nageoires; enfin on les prend avec & par les mêmes moyens que les *saumons*.

Commerce du saumon.

Le *saumon* frais est sans contre-dit un mets fort recherché, ce qui fait que quand les pêcheries sont établies à portée des villes considérables, on en trouve un débit avantageux, & on est dispensé d'avoir recours à des préparations embarassantes & toujours dispendieuses; il y a même cela d'avantageux, que quoique la chair de ce poisson soit délicate, elle peut se conserver assez long-temps bonne à manger, pourvu que ce soit par un temps frais. Aussi les chasses-marée en apportent à Paris & dans d'autres grandes villes fort éloignées des pêcheries; au moyen de quoi il se vend communément fort cher, même à portée des endroits où l'on en prend beaucoup.

On sait que les poissons gelés se gardent tant qu'on veut sans se gâter. Les Canadiens conservent ainsi leurs vivres, chair & poissons, tout l'hiver, pourvu qu'il n'arive point de dégel; car dans ce cas ils éprouvent une grande calamité, la chair du poisson se corrompant très-promptement aussi-tôt qu'ils sont dégelés. A la Chine on forme sur des bateaux des especes de glacieres, au moyen desquelles on transporte à Canton du poisson frais & bon à manger qu'on a pris dans des provinces fort éloignées.

On sait encore qu'en France on conserve long-temps du gibier & du poisson dans des glacieres, & que les chasses-marée profitent des temps de gelée pour transporter fort loin leurs poissons: mais en France les gelées sont rarement d'assez longue durée pour qu'on puisse compter sur cette façon de conserver le poisson; de sorte qu'il arive souvent que le dégel survenant tout-à-coup, les chasses-marée font des pertes considérables.

Heureusement il suffit que l'air soit frais pour qu'on puisse transporter les *saumons* en bon état de 50, 60 & même 80 lieues.

Quoique le *saumon* puisse se conserver frais & bon à manger plus long-temps que quantité d'autres poissons, même que les truites, néanmoins il ne seroit pas possible de l'envoyer en état d'être mangé à des distances considérables, sur-tout quand l'air n'est pas frais; c'est ce qui a fait imaginer aux Hollandois une maniere de le conserver, par laquelle on peut le manger au bout de quinze jours ou trois semaines, presqu'aussi bon que s'il n'étoit pêché que depuis trois ou quatre jours. Il est vrai que cette opération exige des frais & des précautions qui la rendent impraticable pour en faire un objet de commerce. Voici en quoi elle consiste.

Si-tôt que le poisson est pris, on lui coupe le bout du museau, & on le pend par la queue pour en tirer le sang le plus qu'il est possible; peu de temps après, on lui ouvre le ventre pour le vider, & on le lave soigneusement; on le fait cuire tout entier dans une saumure de sel blanc qu'on écume fréquemment; avant que le poisson soit entiérement cuit, on le tire de la saumure, prenant garde d'endomager la peau; on le laisse refroidir & égouter sur une claie, puis on l'expose un jour ou deux à la fumée d'un feu de genievre, qui ne doit pas faire de flamme; enfin, on le met dans une boîte de fer-blanc, dont les côtés soient d'environ un pouce plus élevés que l'épaisseur du poisson; on remplit entiérement cette boîte avec du beure frais & salé qu'on fait fondre; quand le beure est figé, on ferme la boîte avec son couvercle, qu'on fait souder avec le dessous. Quelques-uns mangent ce poisson sans le faire cuire; mais il est meilleur quand on acheve de lui donner sa parfaite cuisson; alors on le sert comme le *saumon* frais, avec une sauce relevée. On lui trouve plus de goût, & on le préfere au *saumon* frais. L'hiver on peut substituer au beure de bonne huile d'olive, qui, restant figée, ne s'écoule pas plus que le beure.

Du saumon *mariné*.

On prend, comme nous l'avons dit, du *saumon* dans la plupart des rivieres qui se déchargent dans l'Océan; mais souvent c'est en trop petite quantité pour qu'on puisse en faire des salaisons; d'autres fois, des pêcheries où l'on prend beaucoup de *saumons*, étant situées dans des provinces très-peuplées, ou à portée de villes assez considérables pour qu'on trouve à les vendre frais à un prix qui passe toujours celui du *saumon* salé, il ne seroit pas raisonable d'en faire des salaisons. Néanmoins il arive quelquefois & accidentélement qu'on fait des pêches si abondantes, qu'on est obligé de donner pour moins de dix sous la livre des *saumons*, qui pour l'ordinaire se vendent 40 & 50 sous la livre. C'est dans ces circonstances accidenteles qu'il est avantageux de préparer le *saumon* de façon qu'il puisse se conserver long-temps, & être transporté assez loin sans soufrir d'altération; on ne pouroit pas espérer de se dédomager, par la vente, des frais qu'exige la préparation avec le beure, que nous avons détaillée ci-dessus. On peut bien en saler une petite quantité pour sa propre provision; mais ces cas, presque toujours imprévus, ne permettent pas de faire des salaisons considérables, qui emporteroient trop de frais pour entrer en concurrence avec le poisson qu'on met dans le commerce.

Le meilleur parti qu'on puisse prendre pour profiter des pêches abondantes qui arivent accidentélement, & sans qu'on puisse les prévoir, est de mariner le *saumon*, d'autant que quand cette préparation est bien faite, le poisson est beaucoup meilleur que celui qui est salé; & souvent, quand on est las de *saumon* frais, on mange avec plaisir celui qui est mariné suivant quelques-unes des méthodes que nous allons raporter.

Pour que les opérations dont nous allons parler aient tout le succès qu'on peut désirer, il faut les faire avant les chaleurs. Aussi, en Écosse, on commence à mariner le *saumon* aussi-tôt que les rivieres étant dégelées, on peut commencer la pêche, & on cesse de mariner quand, vers le mois de mai, les chaleurs se font sentir; alors on sale & on paque en barils tous les *saumons*.

Quand on ne se propose pas de conserver le *saumon* mariné fort long-temps, mais qu'on veut qu'il soit bon, voici la méthode qu'il convient de suivre. Aussi-tôt que le *saumon* est pris, on le vide & on le lave; puis on le fait cuire dans l'eau avec un peu de sel. Pendant que le poisson cuit, on fait chaufer du vin, se contentant de le faire frémir; ensuite on le laisse refroidir, & on le verse sur le *saumon*, qu'on a mis dans un pot de grès, qu'on couvre le mieux qu'il est possible. Au bout de huit, dix, douze & même quinze jours, on en tire des tronçons qu'on peut servir au sec sur une serviete, & le manger avec du verjus, ou jus de citron, de l'huile & du vinaigre; on peut aussi lui faire, comme au *saumon* frais, une sauce dans laquelle on le fera réchaufer.

À Abberdeen, où l'on marine beaucoup de *saumons*, aussi-tôt que le poisson est sorti de l'eau, on lui retranche six ou huit pouces de la queue; puis on tranche la tête & le corps en deux suivant toute sa longueur, de sorte que la tête reste atachée à une des moitiés; on le lave bien dans l'eau douce, ou encore mieux dans l'eau de mer, quand on en est à portée, de sorte qu'il n'y reste ni sang ni ordures. On coupe ordinairement en deux la moitié où il n'y a point d'arête, & en trois celle où l'arête est restée; on a soin que la moitié de la tête reste aux tronçons qui sont le plus près de la tête, & même pour qu'elle ne s'en sépare pas, on l'y atache avec une ficele.

On fait dans une chaudiere sur le feu une saumure avec du sel blanc, & on met plus ou moins de sel, suivant qu'on veut conserver le *saumon* plus ou moins long-temps, ou l'envoyer plus ou moins loin; celui qui est moins salé est plus agréable à manger; il approche plus du *saumon* frais; mais il ne se conserve pas aussi long-temps. À mesure qu'il se forme de l'écume sur la saumure, on l'emporte avec l'écumoire. Lorsque la saumure est bien bouillante, on met dedans les tronçons des *saumons*. Comme il est important d'ôter le plus que l'on peut l'huile du *saumon*, il faut écumer presque continuélement, jusqu'à ce que le poisson soit assez cuit pour être bon à manger; alors, on le retire de la saumure, & on le met égouter sur une grille de bois, la peau en dessus, prenant garde d'entamer les écailles.

Le lendemain, quand le poisson est refroidi, on le met dans de petites tinetes, & sur environ trente livres de poisson, on met deux pintes de vinaigre. Quand c'est de bon vinaigre de vin, on peut en diminuer la dose, & on acheve de remplir la tinete avec la saumure où le poisson a cuit, qui est refroidie, & qu'on a passée par un tamis pour en ôter la graisse. En arangeant les tronçons de *saumons* dans la tinete, on met deux ou trois onces de grôs poivre avec de la fleur de muscade, & l'on augmente la dose de ces épices suivant que l'on veut que les poissons marinés se gardent plus ou moins de temps; il faut sur-tout enfoncer les tinetes avec soin, & qu'elles soient bien étanchées, pour qu'elles ne perdent point la saumure, & qu'elles ne prenent point d'air, en les tenant de plus dans un lieu frais & sec. Le poisson est très-bon à manger au bout de six semaines ou deux mois. On peut le conserver plus long-temps; mais plus on le garde, plus il perd de sa qualité.

La méthode de Berwick ne diffère de celle d'Abberdeen, qu'en ce qu'il est recomandé 1°. d'apuier pendant la cuisson avec le plat de l'écumoire sur les morceaux qui surnagent, pour qu'ils plongent dans la saumure; 2°. qu'une demi-heure suffit pour que le *saumon* soit cuit, lorsque la saumure est bien bouillante; 3°. que quand on met le *saumon* refroidir, il faut éviter que les morceaux se touchent, pour qu'ils se refroidissent plus promptement; 4°. que la saumure qui reste, après que l'on en a pris ce qu'il faut pour remplir la tinete, peut servir jusqu'à quatre fois à cuire de nouveaux poissons.

La méthode de Newcastle ne differe des précédentes qu'en ce qu'en arangeant les morceaux de poisson dans les tinetes, on met entr'eux des épices en poudre composées comme il suit. Une demi-once de poivre noir, autant de poudre de la Jamaïque, un quart d'once de clous de girofle, une livre de sel, le tout réduit en poudre. On préfere l'eau de mer à l'eau douce pour faire cuire le poisson; & quand on est obligé d'employer de l'eau douce, il faut doubler la dose de sel. Il y en a qui trouvent le *saumon* mariné avec des épices, meilleur que celui où l'on n'en a point employé; mais quelques-uns don-

nent là préférence à celui qui est tout simplement confit dans le sel & le vinaigre. On donne pour marque que le poisson est assez cuit, quand les morceaux les moins grôs s'élevent à la surface de la saumure.

Plusieurs marineurs mettent leurs pieces de *saumons* s'égouter & se refroidir sur une table inclinée & carrelée de carreaux de faïence, plutôt que sur une grille de bois. Les tinetes dans lesquelles on porte le *saumon* mariné au marché de Londres, ont environ deux pieds de diametre & neuf à dix pouces de haut. Il y en a de moitié plus petites qu'on nomme des *demi-tinetes*. Il est étonant la quantité qui s'en débite à Londres. En Écosse, les maisons où l'on marine le *saumon*, sont placées la plupart au bord de l'eau, pour avoir aisément de l'eau de mer, soit pour le laver ou le faire cuire.

En Hollande, aussi-tôt que le *saumon* est pris, on lui coupe la tête, on sépare en deux suivant la longueur du poisson; on coupe le reste par tronçons ou tranches de trois doigts d'épaisseur jusqu'au dessous de l'ânus; on laisse la queue de la longueur que l'on veut. On met tous ces morceaux dans un grand vase plein d'eau fraîche, où on les lave avec soin, & on change l'eau jusqu'à trois fois pour ôter tout le sang: on lie chaque tranche séparément sur de petites lates, pour qu'elles ne se touchent pas & qu'elles ne se déforment point en cuisant.

Quand les tranches de *saumons* sont ainsi préparées, on fait bouillir à part assez d'eau pour que le poisson en soit couvert; on y ajoute deux bouteilles de vin du Rhin, une bouteille de bon vinaigre, du macis, des clous de girofle, du poivre en grain ou du poivre long de Portugal, de la coriandre, du thym, des feuilles de laurier, une gousse d'ail & plus ou moins de sel, suivant qu'on se propose de conserver plus ou moins de temps le *saumon* mariné. Quand cette eau est bouillante, on y met les tranches de *saumon*, observant de placer en dessus les têtes qui sont plus aisées à cuire que la chair. Quand le poisson est cuit, on le retire proprement pour le mettre égouter sur un linge blanc. Le bouillon étant refroidi, on le passe par un tamis; ensuite on arange le *saumon* dans une tinete ou un pot de grès sur une couche de feuilles de laurier; on met entre les morceaux de *saumon* un peu de sel & des tranches de citron; on verse dessus la sauce dans laquelle le *saumon* a cuit, jusqu'à ce que le poisson en soit tout couvert. On finit par remplir le vase avec les têtes & les queues; on verse par-dessus de bonne huile, & on ferme exactement le vase où l'on a mis le *saumon*, qui, étant ainsi préparé, peut se conserver un couple de mois. On peut le manger tel qu'il est sortant de la tinete, avec une sauce comme pour le *saumon* frais; ou bien l'ayant fait réchaufer, on le sert avec une sauce blanche ou une étuvée, &c.

Du saumon *fumé*.

La façon du préparer le *saumon fumé* revient à celle qu'on donne au hareng qu'on nomme *saur* ou *sauré*; mais il est beaucoup meilleur. On en prépare en Angleterre, en Écosse & en Hollande, mais pas à beaucoup près autant que dans le nord: comme la préparation est à peu près la même dans ces différens endroits, je me contenterai de détailler celle qui est en usage en Hollande.

Aussi-tôt que le *saumon* est tiré de l'eau, on lui coupe le museau & on le pend par la queue pour laisser écouler le sang; puis on l'ouvre dans toute sa longueur par le ventre jusqu'au dos, de sorte cependant que la tête ne se sépare pas du corps; on ôte les ouïes, on le vide & on le lave. On met du sel blanc dessus le poisson, & on le laisse en cet état 24 ou 36 heures plus ou moins; suivant le temps qu'on se propose de conserver le poisson.

Il y en a qui le mettent ainsi couvert de sel entre deux planches qu'on pend dans un lieu frais & sec, non seulement pour l'aplatir, mais encore pour que la graisse & la lymphe s'égoutent; il faut ensuite l'exposer à la fumée: mais pour que le poisson conserve sa forme plate, on passe en travers de petites lates minces qu'on atache à la peau du côté du dos. Enfin on le fume avec des copeaux de bois de chêne ou de genievre, qu'on alume de façon qu'il produise de la fumée sans faire de flamme: quand il a été ainsi fumé pendant trois jours, on le pend à l'air pendant vingt-quatre heures, & on continue à l'exposer alternativement à l'air & à la fumée pendant quinze jours ou trois semaines.

Pour conserver le *saumon fumé* il ne faut pas l'empiler comme la morue seche; car ce poisson étant très-huileux, se gâteroit: il faut le suspendre en l'air & même il est avantageux de l'exposer de temps en temps à la fumée. Quand on veut le transporter, on envelope séparément chaque poisson dans de la paille longue, pour qu'ils ne se touchent point; & pour les tenir séchement. Ce *saumon* bien préparé se conserve assez long-temps comme le hareng saur; cependant il n'est jamais meilleur que quand il n'est préparé que depuis un mois ou deux.

Du saumon *desséché*.

On desseche dans le nord les *saumons* en henfish, flacfish, rondfish, &c. il y a des Canadiens qui salent les *saumons* comme la morue

verte,

verte, à la façon de Hollande: d'autres après les avoir salés, les fument comme les Norwégiens. Les sauvages sans saler leurs *saumons*, les desséchent à la fumée, ou les boucanent.

Ils font une espece d'échafaud élevé de quatre pieds au dessus du terrain, & formé de piquets fourchus, qui supportent des perches sur lesquelles on pose de menus bâreaux ou des branches d'arbres pour former un grillage, sur lequel ils arangent le poisson après l'avoir vidé, ouvert dans sa longueur, & en avoir retranché la grôsse arête; ils passent dans les bords de la chair de petites baguetes pour qu'il se tiene bien étendu; enfin ils alument sous l'échafaud du feu qui fasse beaucoup de fumée, & point ou fort peu de flamme, ce qu'ils continuent en retournant le poisson de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit bien désseché; quand il l'est suffisament, on le conserve dans un endroit frais & sec. Si l'on s'aperçoit qu'il ait repris un peu d'humidité, on prévient qu'il ne se corrompe en le remettant un peu sur l'échafaud.

Du saumon *salé*.

Dans les endroits où l'on prend beaucoup de *saumons*, & où l'on ne trouve pas à les consommer frais, on les *sale*, sur-tout quand les chaleurs se font sentir, car alors il n'est plus bon ni mariné ni fumé, & c'est ce *saumon* salé qui fait une branche considérable de commerce. Quoique les Hambourgeois, & les autres ports des environs de l'Elbe & de la mer d'Allemagne, ainsi que de la Baltique, fassent ce commerce, presque tout celui qu'on consomme en France vient d'Angleterre & d'Écosse: les poissons qu'*ils fournissent* sont de bonne qualité, salés avec soin, & paqués fidélement, étant lotis suivant leur espece, & point fourés d'autres poissons.

On sale quelques *saumons* comme on fait la morue verte: pour cela après avoir vidé la tête & le ventre, l'avoir lavé, tranché par le dos sans lui ôter la grôsse arête, on les met en premier sel pendant trois ou quatre fois 24 heures, tantôt dans des caisses, lits par lits, avec du sel entre deux, & d'autres fois dans une forte saumure: quand ils ont pris sel, on leur laisse égouter leur eau, ensuite on les paque en baril en y mettant de nouveau sel.

Les Irlandois tienent leur poisson un mois ou six semaines en premier sel: ensuite ils le salent, en le paquant dans des barils qui pesent environ trois quintaux.

Dans la Bothnie occidentale on vide les *saumons*; & après les avoir coupés en quatre morceaux, on les met dans de grands vaisseaux, où on les couvre entiérement de sel: on les laisse en cet état plusieurs mois, jusqu'au commencement de l'autone, qu'on les tire de ce premier sel; on les lave avec soin, & on les paque dans des tones de bois de sapin sans y mettre de sel; mais quand elles sont remplies, on verse par la bonde le plus qu'il est possible d'une forte saumure, ce qui suffit pour les conserver.

SAUMONIERE; espece de harpon de fer avec lequel on pêche les saumons dans la Dordogne. Dans la Russie, les Lappons prenent ces mêmes poissons avec des dards auxquels ils ajustent une ficele qui sert à tirer au bord de l'eau les poissons qu'on a dardés.

SAUPE. Ce poisson qu'on nomme *la saupe* en Languedoc, s'appele *sopi* à Marseille. La *saupe* est un poisson particulier à la Méditerranée, & de temps en temps il s'approche du rivage pour manger des algues ou la mousse qui s'atache à la carêne des vaisseaux. C'est un poisson demi-plat, de la famille des *sparus*, qui communément n'a que six pouces de longueur. Il est rare qu'il excede un pied, & qu'il pese plus d'une livre: il a sur le dos un grand aileron dont les rayons, au nombre à peu près de douze, sont pointus, ils sont un peu moins grôs à l'aileron de derriere l'ânus, excepté les deux premiers qui sont plus piquans que les autres: l'aileron de la queue est fourchu. Ses écailles different peu de celles d'autres poissons de sa famille; & outre une raie noire assez droite qu'il a de chaque côté, il a huit à neuf bandes jaûnes & dorées qui s'étendent de toute sa longueur, étant paralleles entr'elles & au dos, ce qui fait un très-bel effet: la belle couleur de ce poisson vient de sa peau, car elle subsiste & même devient plus éclatante quand on en a enlevé les écailles.

SAVENEAU, SAVENELLE, SAVONEAU; est un filet monté sur deux bâtons: il y en a où ces deux bâtons forment deux arcs qui se croisent; d'autres sont montés sur deux quenouilles qui ne se croisent pas.

SAUR. Hareng *saur*, *soret* ou *sauri*, est un hareng salé & fumé avec soin qui peut se garder long-temps.

SAVRE ou SAVREAU; filet peu différent de la grenadiere qui sert à prendre des lançons. Le *savre* à râteau sert à prendre de la résure ou du nonnat.

SAUREL. C'est un poisson aplati, grôs comme une sardine; son corps est un fond d'azur qui réfléchit différentes couleurs; son ventre est blanc avec des reflets, les uns argentés, les autres dorés: sa tête est aplatie sur les côtés, son

museau est assez pointu, ses ieux sont grands, l'iris est blanc, ses dents ne sont que des aspérités; le bout de la langue est rude, un peu piquant, ce qui sembleroit indiquer que le *saurel* n'est autre chose que la picarelle.

SAURIN DE BOUCHE. On nomme ainsi des harengs saurs d'une nuit, & choisis tout laités.

SAUTADO. On appele ainsi aux Martigues un filet d'entremaillade qui fait partie du filet qu'on emploie dans ce port, pour faire la pêche nommée *seinche* pour prendre les poissons connus sous les noms de *muges* & de *loups*.

SAUTER; c'est aranger & comprimer les harengs dans la barique en *sautant* sur un faux-fond qui les recouvre.

SAXATILES. Les poissons *saxatiles* sont ceux qui habitent volontiers les roches, tels que les congres, les homards, &c.

SCARE; poisson du genre des sparus. Il est d'une grande beauté par la vivacité de ses couleurs. Les environs de ses ieux & de l'ânus sont de couleur pourpre; l'aileron de la queue tire au vert; le reste du corps est de couleur changeante, ayant des reflets, les uns verts, les autres noirs, d'autres blancs parsemés de taches brunes. Sa gueule est petite, ses dents de la mâchoire supérieure sont larges & comme incisives; celles de la mâchoire inférieure sont pointues & clair-semées; ses ieux sont petits, les opercules des ouies sont couverts de petites écailles.

L'aileron du dos occupe les deux tiers de toute la longueur du poisson; les rayons du côté de la tête sont durs, ceux du côté de la queue sont souples, & presqu'une fois plus longs que les autres; tous les rayons de l'aileron du ventre sont flexibles, excepté quelques-uns les plus près de l'ânus; l'aileron de la queue est coupé presque carrément. Les nageoires de derriere les ouïes sont courtes & larges, celles de dessous le ventre sont moins grandes, & se terminent en pointes. Les lignes latérales sont presque droites, & vers le milieu de leur longueur il y a une tache rougeâtre: la chair de ce poisson est blanche & délicate; ce poisson se nourit d'algue, & on dit que ses boyaux ont une odeur de violete. Il est commun sur les côtes de l'île de Rhodes.

On prend en Provence aux petites pêches, plusieurs petits poissons nommés *rochaux*, qu'on regarde comme des scares. Ils ont tous à peu près 9 à 10 pouces de longueur & ils sont assez bons à manger. Les Marseillois font grand cas de l'aiole, espece de *scare*, qui réunit la bonté à la beauté.

On pêche au Croisic un petit poisson saxatile qu'on y appele *lonteque* ou *lontek* qui est aussi une sorte de petit *scare* qui n'a pas plus de quatre pouces de longueur sur huit lignes de largeur verticale; on en pêche beaucoup au Croisic avec de petits haims qu'on atache au nombre de quatre ou cinq à une ligne déliée qui répond à une gaule légere: on les reçoit dans un sac de toile qu'on atache au bout d'une perche. On peut les conserver vivans hors de l'eau pendant quatre jours au moins; & quand on les a vidés, ils donnent encore des signes de vie au bout de douze heures. On n'en mange point, parce qu'ils sont trop remplis d'arêtes; mais on en fait de bons coulis.

Les enfans de Biarritz pêchent à la ligne & dans les rochers deux especes de petits poissons du genre des *scares*, qu'ils nomment *pesquits*; ceux d'une de ces especes ont environ trois pouces de longueur; leur corps est de couleur de souci & de brun, par bandes alternatives dirigées suivant la longueur du corps. Ceux de l'autre espece sont, pour la forme, semblables aux précédens, mais ils ont à peu près six pouces de longueur; la chair des uns & des autres est insipide.

SCHEID ou WELSS; poisson inconnu en France qu'on trouve dans l'Elbe & le Danube il se rend redoutable à ceux qui s'y baignent. La chair de ce poisson n'est bonne que plusieurs jours après sa mort. Il devient très-grand. On en pêche qui pesent jusqu'à cent vingt livres & plus. Sa principale force est dans sa queue. Sa tête est d'une grôsseur disproportionée à celle de son corps; sa bouche est très-fendue, son museau est plat, il est armé de quatre *petites* cornes. Sa marche ondoyant lui fait éviter ou déchirer les filets. Sa peau est unie, mince & transparente comme la corne. Ce qui la fait choisir par les Tartares pour servir de vitres à leurs fenêtres.

SHINDEL; espece de perche du Danube connue des Allemands sous le nom de *nagmaul*. On la pêche aussi dans le lac Ammersée en Baviere. Ce poisson pese rarement plus de dix livres. Sa figure est plus longue que celle de la perche. Son museau est plus long & plus pointu. Ses dents sont petites, il a le dos élevé, le ventre large & plat; les écailles bordées de filets épais & durs; le dos & les côtés d'un jaûne sale tirant sur le brun avec des taches obscures. Il a le bas du ventre & des nageoires un peu moins rouges que dans la perche.

SCHRAITSER; espece de perche qu'on pêche dans le Danube. Il a six pieds & demi de long. Il ressemble à la perche de la petite espece par l'unique nageoire qu'il a sur le dos dont

une partie des rayons est molle & l'autre épineuse. Au reste ce poisson paroît être à peu près le même que le schindel.

SCOLOPENDRE DE MER; animal singulier connu des anciens, & qu'on trouve dans la mer d'Allemagne : il est de forme ovale, son corps est bordé de vingt-huit appendices, terminées chacune par une aigrete de poils qui lui servent de nageoires. La *scolopendre* hérissée de ces aigretes, a beaucoup de ressemblance avec le porc-épic.

Ce poisson a la faculté de s'enfler & de se désenfler alternativement; dans son état de gonflement il paroît diaphane.

On trouve beaucoup de *scolopendres* dans la mer Boréale : il ne faut pas confondre ce poisson avec l'insecte à plusieurs pieds qui porte le même nom.

SCORPION DE MER; poisson de la famille des zeus qui n'a d'autre ressemblance avec le scorpion de terre que parce qu'il est épineux. Il y a apparence que les noms particuliers que les pêcheurs donnent aux différentes especes de scorpions, & qui occasionent beaucoup d'incertitudes, ont été imaginés sur quelques singularités qui les ont frapés: car si-tôt qu'un poisson leur paroît avoir une figure hideuse, & sur-tout méchante, ils le nomment *diable*; si d'autres ont une grande gueule & une peau dénuée d'écailles, sur-tout si elle tire au jaune, avec des taches distribuées çà & là, ils les appelent *crapauds de mer*. Ces noms arbitraires ont été adoptés par des auteurs célebres.

Le *scorpion de mer* a les nageoires épineuses. Il a la tête grosse, le corps garni d'aiguillons dangereux, une bouche grande, des dents petites & épaisses. Les écailles de ce poisson ressemblent à celles des serpens. Il vit sur les rivages & dans la fange.

SECHE; poisson de mer, long d'environ deux pieds, & quelquefois approchant de la grandeur de deux coudées. Il est couvert d'une peau mince, mais ferme. Sa figure est laide & difforme. Il a huit pieds ou bras extrêmement élastiques atachés à la tête. Son corps est charnu & garni en dedans, sur le dos, d'une forte d'écailles assez solide ou d'un os grand comme la main, blanc, opaque, léger, uni, fongueux, un peu rude & friable en dessous, d'un goût salé & âcre sans odeur, connu vulgairement sous le nom *d'os de seche*. Son bec est de la forme & de la couleur de celui du perroquet. Ce poisson singulier peut vivre plus de vingt ans.

Quand la *seche* se trouve violemment poursuivie par les loups-marins, dont elle est la proie ordinaire, elle distille autour d'elle une liqueur noire, qui la dérobe quelque temps aux regards de ses ennemis.

Pour prendre la *seche*, on n'a pas besoin de filet, il suffit de traîner avec une corde une femele dans l'eau; des mâles accourent alors avec vitesse, & le pêcheur choisit sa proie.

Mal-gré l'horrible laideur de ce poisson, on le mange dans plusieurs villes de France & d'Italie; sa liqueur noire peut servir d'encre, & son os est d'une grande utilité aux orfevres.

On pêche la *seche* sur les bords de l'Océan & de la Méditerranée.

La petite *seche* n'excede jamais la longueur d'un pouce. Bien différente de la *seche*, elle n'a point comme elle un os sur le dos. Elle a de chaque côté une espece de petite aile ronde & étroite; son corps est tiqueté de points noirs; sa chair est molle & assez délicate. On en pêche beaucoup au printemps avec les petits poissons.

SEDE. On nomme en Provence, *sede* le petit bâtiment où se logent les bourdiguiers.

SÉDENTAIRES. On dit *pêches sedentaires*; on dit aussi pêcher avec des lignes *sédentaires* ou dormantes.

SEDOR; filet en tramail dérivant, dont un bout est dans le bateau, & l'autre répondant à une bouée, flote au gré du courant.

SEFER; poisson du cap de Corse, à la côte d'Or. Sa chair a le goût de celle de l'anguille; on la fait sécher. Ce poisson parvient à la longueur de cinq pieds; sa peau est toute noire. La retraite ordinaire de ce poisson est entre les rochers. Les Negres le percent à coups de dards dans leurs pêches aux flambeaux.

SEGARIÉ ou SEGUERIÉ; partie de la manche des filets du grand ganguy dont les mailles ont un quart de pouce d'ouverture.

SEGETIERE ou SAGETIERE; est un rets en tramail, composé de trente pieces de filet, qui ont chacune trente brasses de longueur & six pieds de chute. On pêche avec ce filet dans les grands fonds.

SEINCHE ou ENCEINTE; pêche propre à la Méditerranée, qui se fait avec de grands filets pierrés & flotés, avec lesquels on entoure un banc de poisson, formant une espece de parc.

SERGAT. Ce poisson, qu'on pêche aux Sâbles-d'Olonne, ressemble beaucoup au tacaud; à

cela près qu'il est plus petit, n'ayant pour l'ordinaire que six pouces de longueur, rarement neuf. On en prend quelques-uns l'hiver à la drague.

Le *sergat* aborde à la côte au mois de mai, & même l'hiver quand il fait doux; alors on en pêche dans les roches, & quantité dans le port même des Sâbles, où il se séjourne jusqu'au mois d'août, temps auquel il se retire. Lorsque l'air est frais, on va le chercher le matin & le soir dans les fonds. Au milieu du jour, quand il fait beau soleil, il s'approche de la surface de l'eau où on le prend à la ligne avec des haims amorcés de vers. Sa chair, qui ressemble à celle du barau est plus ferme & a plus de goût.

SERRAN ou SERRATAN; poisson de haute mer, & à nageoires épineuses. Il a environ dix pouces de longueur; il est connu en quelques endroits sous le nom de *grive* ou *merle de mer*. Effectivement, il ressemble à plusieurs égards à ceux qu'on nomme *turdus*. Il est un peu trop rond pour être compris dans la classe des sparus, poissons demi-plats. On estime médiocrement ce poisson, dont la chair n'est pas délicate.

SERRE; on dit aussi *contre-tour*. C'est une chambre de la bourdigue qui sert de décharge à la derniere tour, lorsqu'il y a beaucoup de poissons.

SEUIL. On donne ce nom à la traverse de la grenadiere, apparemment en la comparant au *seuil* d'une porte.

SHELLFISH; nom qu'on donne à un poisson du genre de morues, qui est desséché, & dont la chair se leve par feuillets.

SIÉGE; espece de muge d'eau douce. Ce poisson est commun dans les rivieres & dans les ruisseaux du côté des Cévennes.

SIEUREL ou SICUREL. Ce poisson, assez semblable au maquereau, en a la couleur, il est moins épais; il a le corps un peu écrasé, le museau pointu, la bouche petite, les mâchoires âpres, les ieux grands & verts. Il n'a point d'écailles apparentes; il a depuis la tête jusqu'à la queue, un trait fait de petits os si rudes, qu'il semble que c'est une scie. La chair du *sieurel* est plus dure que celle du maquereau.

SIGNAL. Les pêcheurs nomment *signal* une bouée de liége, un morceau de bois sec, ou un faisceau de roseau qui flote sur l'eau, & qui leur indique le lieu où sont leurs filets ou leurs cordes.

SILURE ou SIRULE ou SALUT ou SOM; grand poisson vorace de mer & de fleuve. Il a les nageoires molles; sa bouche est armée de dents pointues & fortes. Sa peau est dure, noirâtre & sans écailles. Ses ieux sont grands. Il a deux nageoires au dos, d'autres proche des ouïes & au ventre, & des barbillons aux mâchoires. Sa chair est dure.

SINGE DE MER; poisson ou animal de mer, long d'environ dix pieds, large de trois à quatre pieds. Il se termine en queue ronde & fort longue. Son nom lui vient de la forme de sa tête. Ses nageoires ressemblent à la barbe ou aux fanons de la baleine. Il est sans écailles. On le pêche dans la rade de Juida. Sa peau est tiquetée comme celle du requin, elle est d'un noir brillant quand l'animal est en vie. Sa chair est bonne, & a le goût de bœuf. Il se nourit de poissons & d'herbes marines. On le prend à la ligne, ou avec le harpon lorsqu'il approche assez près d'un vaisseau.

SIX-DOIGTS. C'est le nom qu'on donne en quelques endroits aux filets appelés *foles*.

SKEGGERS; truites qui ne se pêchent qu'en Angleterre, dans les rivieres de Wye & de Saverne.

SKIRPING; poisson séché au vent, qui en Norwege tient lieu de pain.

SOCLETIERE; filet fait de fil très-fin, qui ressemble à la rissole ou à l'aiguilliere, & qui sert au Martigue à prendre des soclets & de petites sardines.

SOLE; poisson de mer à *nageoires molles*; il est plus long, plus plat & moins large que la plie, il devient grand dans l'Océan. La partie de dessous son corps est blanc, celle de dessus est noirâtre. Ses ieux sont placés sur la face supérieure de la tête. Sa bouche est de travers, & ses mâchoires sont sans dents. Il a quatre ouïes & des écailles petites. Il a le corps environé d'ailerons ou de nageoires étroites. On appele aussi ce poisson *perdrix de mer* à cause du bon goût de sa chair, qui est saine & nourissante.

SOLEIL; nom d'un poisson de mer singulier, qui fut pris en 1707, près Bagewal aux environs d'Amboine, dans les îles orientales.

Ce poisson avoit trois pieds & demi de long, une peau dure, des aiguillons à l'extrémité du corps & sur la queue. Sa couleur étoit d'un bleu clair; mais ce qu'il avoit de particulier, c'étoit la figure d'un soleil bien marquée, brillante, & d'un blond doré, placé sur le haut du dos, proche de la tête; avec deux autres taches de la même couleur, & trois taches noires sur la queue.

SOLETE; tringle de bois mince qui fait partie du petit métier à faire des peilles, & qu'on nomme *carré*. La *solete* tient lieu de toupins pour empêcher que les fils ne se roulent les uns sur les autres, avant qu'ils aient pris assez de tors.

SOLTAS. On nomme ainsi, à Alicante, une petite pêche qu'on fait avec le tramail.

SONDE; morceau de plomb plat par-dessous, qui est ataché à une ligne; il sert à connoître la profondeur de l'eau, à l'endroit où l'on est. On frote de suif le dessous de la *sonde* pour qu'il raporte un peu de fond, sâble, vase, coquillage, &c.

SORET. Le filet connu sous ce nom au Martigue, est une espece de bregin.

SORISSERIE; nom qu'on donne, en Picardie à l'endroit où ceux qu'on nomme *sorissoriers*, fument & sorissent le hareng.

SORISSORIERS; pêcheurs qui fument & sorissent le hareng.

SORRAT; poisson de mer cartilagineux; il a les dents larges, & le museau court. C'est une espece de chien de mer.

SOURIVE. Ce terme exprime de petits crones ou trous qui se forment au bord de l'eau, sous les racines de grôsses souches.

SPARE ou SPARAILLON. Ce poisson, qu'on nomme *sparlin* à Antibes, ressemble à la dorade de nos côtes par ses écailles, par les traits qu'on aperçoit sur son corps, par le nombre & la situation, tant des nageoires que des ailerons, dont les rayons jusqu'à la moitié de l'aileron du dos, sont durs, les autres sont flexibles; l'aileron de la queue est fourchu. On aperçoit auprès des ieux un trait vert & jaûne foncé, qui a quelque raport éloigné avec le trait d'or bruni que la dorade a à cet endroit; ses ouïes sont, comme celles de la dorade, couvertes d'écailles. Les *sparaillons* entrent, comme les dorades, dans les étangs salés. Ils s'approchent des côtes lorsque l'air est doux; & quand le froid se fait sentir, ils gâgnent les grands fonds, où ils se rassemblent : ce qui n'a rien de singulier, puisque ces poissons vont toujours de compagnie. Les dents des *sparaillons* sont très-différentes de celles des dorades. Enfin, ils ont une tache brune plus ou moins sensible, près l'aileron de la queue.

Joignons à cette description, l'autorité de Rondelet, qui dit que le *sparaillon* ressemble tellement à la dorade par la position, le nombre & la forme tant des ailerons que des nageoires, que les pêcheurs sont souvent embarassés à distinguer ces deux especes de poissons. Il ajoute que les *sparaillons* ne parvienent pas à la grôsseur de la dorade, qu'ils n'acquierent guere plus de huit pouces de longueur; leur dos est un peu plus voûté, leur corps, proportionélement à leur longueur, est un peu plus large & moins épais; leur tête est plus aplatie, leur museau un peu plus pointu; la gueule est plus petite, les dents moins grôsses & moins arondies qu'à la dorade; leurs nageoires sont jaunâtres, surtout celles de dessous la gorge. Suivant Belon, l'aileron de derriere l'ânus est précédé de trois aiguillons; ce qui les caractérise principalement est la tache noire qu'ils ont à la naissance de l'aileron de la queue.

SPARTE, AUFE ou AUFO; plante de la nature du jonc, dont on fait des nattes, des paniers, des cordages & des filets.

SPENS ou ESPENS. On appele ainsi en Provence des pieces de filet qui servent à faire le grand filet qu'on nomme *sardinal*. Cinq *spens* font une bande de filet.

SPRAT ou SPRET. Ce poisson n'a guere que cinq & au plus six pouces de longueur totale. Sa mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure de plus d'une ligne, ce qui est considérable relativement à la petitesse du poisson; quand on écarte les mâchoires on voit qu'elles sont bordées d'une membrane mince qui forme une bourse, ainsi qu'à plusieurs autres poissons de cette famille, & le bout de la mâchoire inférieure paroît former une courbure qui se releve un peu en haut; à l'égard de la mâchoire supérieure, elle paroît comme coupée carrément quand on regarde le poisson de face; la langue est très-petite; on sent en touchant le bord des mâchoires quelque chose de rude, mais on n'aperçoit point de dents.

Du bout du museau au derriere de l'opercule des ouïes, il y a dix lignes; cet opercule est mince, formé de plusieurs feuillets cartilagineux, couverts d'une membrane si brillante, qu'ils paroissent de l'argent bruni; le dos est couleur d'olive, avec néanmoins des reflets bleuâtres marqués irrégulièrement de taches ou nuages bruns, plus ou moins approchans d'une forme ronde; les côtés & le ventre sont d'un blanc argenté; aux endroits où il y a des écailles, il semble des paillettes d'argent bruni; & quand les écailles sont enlevées, la peau paroît une étofe d'argent.

Les raies latérales sont très-déliées, à peine sensibles, & s'étendent en ligne droite depuis le derriere des ouïes jusqu'à l'aileron de la queue. Il n'a qu'un aileron sur le dos, qui commence à deux pouces du bout du museau.

SQUALE ; espece de grand chien de mer, dont la peau est fort rude : on en trouve qui ont plus de vingt pieds de longueur, sur neuf de circonférence, & qui pesent plus de trois mille livres.

L'organe le plus singulier de ces sortes de poisson, est un filtre placé entre la pointe du museau & du cerveau, de la consistance & de la couleur du corps vitré ; c'est de là que l'humeur transsude par quantité de petits trous de la peau.

SQUILLE ; espece de crustacée de mer & de riviere.

La *squille-mante* a le corps long, menu, large vers la queue, couvert d'une croûte mince, blanche & transparent. Ses deux premiers bras sont longs, découpés en dedans comme une scie. Cette *squille* a deux cornes fort longues. Ses ieux sont larges & clairs. Le bout de la queue est un os large, entouré d'aiguillons. Sa chair est molle, douce, délicate & de bonne nouriture.

La *squille de riviere* est un petit crustacée qui a plusieurs découpures sur le corps. Sa tête est longue & plate comme une lentille. Elle a quatre cornes.

STRIBORD ou TRIBORD, par corruption de dextribord. C'est le côté du vaisseau qui est à la main droite, quand étant à la pouppe on regarde la proue ou l'avant du bâtiment.

SUCET ou REMORE ou REMORA. *Voyez* ce dernier mot.

SURMULET ou ROUGET-BARBET ou MULET-BARBET. Comme ce poisson est en grande partie rouge, on l'a quelquefois nommé *vrai rouget*. La dénomination de *rouget* lui conviendroit mieux qu'à tout autre ; mais il faut éviter de le confondre, comme plusieurs ont fait, avec le rouget-grondin. Si l'on a égard à la forme de son corps, ainsi qu'au nombre & à la position tant des nageoires que des ailerons, il paroîtra qu'il est à propos de le raprocher des mulets.

Si on a nommé ce poisson *surmulet*, ce n'est pas à raison de sa grandeur, mais parce qu'il fait un manger plus délicat que le mulet, & qu'à cet égard il lui est supérieur. Le *surmulet* a, comme les grondins, des barbillons ; mais au lieu que ceux des grondins ont leur atache auprès des articulations des nageoires de dessous la gorge, le *surmulet* les a à l'extrémité de la mâchoire inférieure : c'est ce qui l'a fait nommer *rouget* ou *mulet-barbet*, *barbarin*, *barbeau de mer*. La ressemblance qu'on a trouvée entre les barbillons que le surmulet a au menton avec ceux des morues, a fait qu'on l'a encore nommé en quelques endroits le *surmulet-morude*, par comparaison à la morue.

Le surmulet est un poisson singuliérement estimé, sur-tout celui qu'on pêche en grande eau depuis le commencement de juillet jusqu'en août, car dans cette saison il est dans sa grandeur, qui n'excede guere huit à neuf pouces, sa chair est blanche, ferme, & se leve par feuillets ; elle est d'un goût excellent ; mais malheureusement il n'est pas de garde, il faut le manger dans les vingt-quatre heures.

Les écailles du *surmulet* different peu de celles du mulet ; elles sont placées à recouvrement, comme les ardoises sur un toit ; elles sont si transparentes qu'on aperçoit au travers la couleur de la peau qui est d'un beau rouge ; & lorsqu'on les a enlevées, la couleur rouge du poisson est plus sensible ; le rouge de la peau subsiste même lorsque le poisson est cuit, seulement quand on a ôté les écailles, on n'aperçoit plus les reflets dorés qu'on voit sur les poissons nouvélement tirés de l'eau. Les écailles sont assez fortement adhérentes à la peau qui est mince, mais ferme, sans être coriace.

Comme les *surmulets* se tienent au fond de la mer lorsqu'il fait froid, il faut les y aller chercher avec le filet de la dreige, & l'on en trouve dans les fosses ; mais quand il fait chaud, ils s'approchent de la superficie de l'eau : alors il y en a dans les manets qu'on tend pour les maquereaux. Au reste, on trouve des *surmulets* dans les parcs, & l'on en prend comme les bars & les mulets, mais ils ne sont pas aussi communs ; néanmoins il y en a assez abondament à la côte de Saint-Marcou, amirauté de la Hogue, à Joinville, amirauté de Barfleur, à la baie d'Isigny & sur les côtes de Poitou.

SUTARS ; harpon des Sâbles d'Olonne.

TACAUD ; Le poisson qu'on appele ainsi à la Rochelle, se nomme *baraud gode* au Havre, & à Dieppe ; *poule de mer* à Fescamp ; *petite morue fraiche* à Paris ; *malcot* à Brest.

Ce poisson est incontestablement de la famille des morues, puisqu'il est à arêtes & à écailles, qu'il a trois ailerons sur le dos, deux sous le ventre derriere l'ânus, deux nageoires derriere les ouïes, & deux sous la gorge, l'aileron de la queue coupé presque carrément, & un barbillon au menton.

Le *tacaud* ne peut être confondu avec la morue franche, même avec les jeunes, étant beaucoup plus court, plus large, plus aplati. On ne peut le confondre non plus avec le lieu, puisqu'il a un barbillon ; il a la mâchoire supérieure un peu plus longue que l'inférieure ; le lieu a l'inférieure plus longue ; il a une tache noire à l'articulation de la nageoire branchiale, le lieu n'en a point ; l'aileron de la queue est plus fourchu au lieu & à l'anon qu'au *tacaud* qui l'a presque coupé carrément. La tache de l'anon est fort différente de celle du *tacaud*, tant par sa grandeur que par l'endroit où elle est placée ; enfin, la forme de ces poissons ne se ressemble point, non plus que leurs couleurs.

On prend des *tacauds* toute l'année sur nos côtes ; mais la saison où ils sont estimés les meilleurs, sont les mois d'octobre, novembre, décembre & janvier.

On en trouve dans les parcs, dans les filets qu'on tend à la côte, les tramaux, les manches, les verveux ; on en prend dans les nasses & bouraques qu'on emploie pour pêcher les crustacées ; & aussi aux haims ; en un mot, dans tous les filets qu'on tend pour prendre les lieux, les merlans, &c. Quelques-uns même s'engagent dans les manets avec les maquereaux, mais rarement, parce que la plupart sont trop grôs. Ce poisson se plait dans les rochers.

TACON ; nom qu'on donne à une espece de saumoneau.

TAMIS ; instrument des pêcheurs ; c'est en effet un tamis que dans certaines circonstances on ajuste au bout d'une perche, & qui dans cet état sert de verveux.

TAMOUTA ; poisson de riviere du Brésil. Il est de couleur de fer sur-tout à la tête. Il est long de cinq doigts : il a la tête comme celle d'une grenouille ; sa bouche est petite, sans dents, garnie de chaque côté de deux barbillons. Ses ieux sont petits, l'iris en est doré. Sa peau est une espece de cuir assez garni d'écailles oblongues, & dentelées. La chair de ce poisson est très-délicate.

TANCHE. On distingue deux especes de *tanches*, celle d'eau douce & celle de mer.

La *tanche d'eau douce* est un poisson rond à écailles & à arêtes, qui, à plusieurs égards, ressemble à la carpe. Les ailerons & les nageoires de la *tanche* sont formés de rayons fort souples, qui semblent composés de filets très-fins, ramassés en forme de faisceaux. Elle a un petit aileron sur le dos, plus près de l'aileron de la queue que du bout du museau ; un autre aileron derriere l'ânus : l'aileron de la queue n'est pas beaucoup fendu, mais comme frangé. Elle a deux nageoires derriere les opercules des ouïes, & deux sous le ventre ; ainsi à cela près que l'aileron de la queue n'est pas beaucoup fendu, elle a tous les caracteres des poissons compris dans la famille des aloses.

Ses écailles sont vertes, petites, minces, & recouvertes d'une mucosité, qui rend ce poisson très-glissant, de sorte qu'on seroit tenté de croire qu'il n'en a point : ce poisson se trouve dans presque toutes les rivieres, les étangs, même dans les mares ; car il se plait dans la vase ; néanmoins on assure qu'elles passent volontiers des eaux dormantes dans les rivieres, & effectivement on en trouve assez abondament dans de petites rivieres dont l'eau est fort vive ; celles qu'on pêche dans les fonds vaseux ont un goût de vase très-désagréable ; pendant que celles qui se sont dégorgées dans les eaux vives, sont un très-bon manger, sur-tout lorsqu'elles sont grôsses ; car les petites sont pleines d'arêtes, qui les rendent désagréables : une *tanche* de trois livres est réputée belle ; on dit qu'il y en a qui pesent cinq à six livres ; on assure qu'elles fraient en avril dans les herbiers ; il est certain que ce poisson multiplie beaucoup ; il y a peu d'endroits où l'on n'en trouve.

La *tanche* a la vie dure ; néanmoins elle est

plus difficile à transporter en vie que la carpe. La gueule n'est pas grande, elle ressemble beaucoup à celle de la carpe ; on ne sent point de dents dans l'intérieur ; mais au fond du gosier elle a des os comme la carpe. Son palais est charnu, néanmoins pas autant que celui de la carpe. La vessie pneumatique est double. On dit que les mâles ont les nageoires du ventre plus grandes que les femeles, & que le premier rayon sur-tout est grôs & cannelé en travers; ainsi les pêcheurs prétendent pouvoir par ces caracteres distinguer les mâles des femeles.

La *tanche de mer* est un poisson saxatile dont la chair est très-molle. Il a le museau pointu & alongé. Sa bouche est assez grande. On voit à sa tête & aux opercules des ouïes, de petites lignes & des points bleus. La *tanche de mer* vient frayer dans l'algue. On fait rarement usage de ce poisson dans les alimens.

TANNER. C'est faire tremper les filets dans une forte teinture d'écorce de chêne qui sert à préparer les cuirs, & qu'on nomme *tan*. Les Catalans *tannent* leurs filets avec l'écorce de quelques especes de pin.

TARD (voyage de); second voyage que les pêcheurs de morue font à Terre Neuve dans l'année, & qui fournit de meilleure morue que le voyage de prime.

TAREIRA; poisson du Brésil, dont il y a deux especes, l'une de mer, l' autre de riviere.

Le *tareira de mer*, est de figure ronde, long de huit pouces, & épais de cinq. Sa tête ressemble à celle d'une couleuvre: ses ieux ont l'iris de couleur jaûne; ils sont dominés par deux tubercules: sa bouche est pointue & grande, jaûne en dedans, & garnie de dents fort aigues; ses nageoires sont minces comme des feuilles de pavots, & bordées d'aiguillons mous: ses écailles sont lisses: il a le ventre blanc: sa queue est striée de brun.

Le *tareira de riviere* est long d'un pied. Il a le corps oblong, le dos droit, le ventre élevé, la mâchoire inférieure plus longue que la supérieure. Toutes deux sont armées de dents aigues. Sa tête ressemble assez à celle du brochet. Ses ieux sont grands & élevés. La nageoire du dos est grande & étroite, ses écailles sont grandes & brunes sur le dos, celles des côtés sont brunes & argentées; sa tête est couverte d'une peau brune: tout son ventre est blanc. La chair de ce poisson est bonne à manger.

TARTANE; bâtiment léger, dont on fait grand usage sur la Méditerranée pour le commerce, quelquefois pour la guerre, & même pour la pêche. Il porte un grand mât ou arbre de mestre, un petit à l'avant; des voiles triangulaires. Quand il fait grôs temps, on l'appareille en carré. Ce bâtiment sert à Marseille, aux Martigues & sur les côtes de Languedoc à une pêche que l'on nomme *à la tartane*. Elle se fait avec un grand filet à manche, qui se nomme aussi *tartane*, & ressemble au gangui.

TASSART ou TAZARD. C'est une espece de brochet de mer très-vorace. Sa chair est blanche & d'un goût excellent. On pêche communément ce poisson entre deux îles sur les côtes de l'Amérique & dans les îles situées sous la Zône Torride.

TATABULA; poisson des Indes orientales. Il a sur le dos quelques taches carrées, osseuses & marquées de petits points ressemblans à des dés. On remarque encore quelques aiguillons qui sortent des nageoires de dessous le ventre.

TAUREAU DE MER; poisson qui se trouve à la côte d'Ivoire. On le nomme aussi *poisson cornu*. Ce grand cétacée est une espece de lamentin ou d'hippopotame.

TÉDORO. On appele ainsi à l'embouchure de la Loire un filet du genre des *foles*. Les mailles ont trois pouces & demi d'ouverture.

TÉMPLES. C'est le nom qu'on donne aux perches horizontales qui servent à construire les bourdigues.

TENAILLE; poisson des Indes orientales, nommé ainsi, parce qu'il a la bouche faite en forme de tenaille. Cette partie est dure & recourbée en haut. On pêche ce poisson près de l'île de Lions, voisine d'Amboine.

TENTE ou ÉTENTE, *à la basse eau*. On donne ce nom à plusieurs manieres de pêcher qui se font au bord de la mer lorsqu'elle est basse. De ce genre, sont les ravoires, les rieux, les foles tendues sur des piquets, les palis, &c.

TERRIR. Les pêcheurs disent que les poissons *terrissent* quand il fait chaud, pour dire qu'ils s'approchent de la terre; & quand les eaux sont froides, ils gâgnent la grande eau, où ils se retirent dans les grands fonds.

TESSURE. Les pêcheurs cordiers appelent une *tessure* plusieurs pieces d'appelets jointes les unes au bout des autres.

TESTACÉES, se dit des animaux aquatiques qui sont renfermés dans des coquilles ou boîtes très-dures, tels que les huîtres, les moules, &c.

TESTADOU;

TESTADOU ; piquet qui eſt tout près de celui qu'on appele *courrier*, qui ſont l'un & l'autre à la pointe de la pentiere.

TESTARD. On donne ce nom à pluſieurs poiſſons qui ont la tête aſſez grôſſe, mais entr'autres à la Chevanne.

TESTE. La tête d'un filet en eſt le haut, lorſqu'il eſt tendu verticalement; & c'eſt par cette partie qu'on commence à le travailler.

THÉE. On appele en Provence bois de *thée*, du bois de pin bien ſec, qu'on brûle dans le réchaud de la riſſole.

THON; poiſſon de mer maſſif & ventru, couvert de grandes écailles, & d'une peau très-mince. Il a le muſeau pointu & épais. Les deux mâchoires ſont garnies de petites dents aigues & ſerrées les unes contre les autres. Les ieux ſont grands, ronds & ſaillans. Les ouïes doubles, le dos noirâtre. Ce poiſſon a deux nageoires, près des ouïes, deux à la partie antérieure du ventre, une après de l'ânus qui s'étend juſqu'à celle de la queue, une ſur la partie antérieure du dos, & une autre à ſa partie poſtérieure qui va juſqu'à la queue. La premiere nageoire du dos eſt compoſée de longs aiguillons pointus que le poiſſon dreſſe à ſon gré pour ataquer ou pour ſe défendre. Les aiguillons portés en avant ont le plus de longueur. Sa queue eſt large & formée en croiſſant. Elle fait ſa principale force & ſa défenſe.

Le *thon* a cinq à ſix pieds de long, il va toujours en troupe. On connoît qu'il approche, par le bruit qu'il fait en agitant vivement l'eau par la mer par où il paſſe. La viteſſe avec laquelle nagent les *thons* & pluſieurs autres poiſſons, & la durée conſtante de cette viteſſe, ne paroîtroient point vrai-ſemblables, ſi elles n'étoient pas bien atteſtées.

Le capitaine Chimbaud étant parti de la Martinique, pour France, par la voie de Marſeille, dit que dans cette traverſée, qui fut de plus de cent jours, il rencontra une quantité prodigieuſe de *thons* qui l'acompagnerent pendant 47 jours. Ils diſparurent tous au moment que l'on quita l'Océan pour entrer dans le détroit de Gibraltar.

Le *thon*, dans ſon repos, ſe plait dans les lieux limoneux de la mer. Il ſe nourit de petits poiſſons, de l'algue & de pluſieurs autres plantes maritimes. Ce poiſſon eſt très-gras. La chair du *thon* reſſemble aſſez à celle du veau. L'endroit le plus délicat eſt la poitrine. Cette chair eſt rouge, ferme, d'un bon goût, & nouriſſante.

On pêche les *thons* en autone & au printemps en Eſpagne, principalement vers le détroit de Gibraltar, en Provence, en Languedoc, &c.

On a préparé pour la pêche du *thon* ſur les côtes de Provence une grande pêcherie qu'on nomme madrague. On y pêche ce poiſſon avec une eſpece de grôs filet qu'on nomme *thonaire*. C'eſt dans le pays une eſpece de fête publique par l'affluence des bateaux, & par le concours des curieux, hommes & femmes, qui vienent jouir de cette pêche comme d'un ſpectacle, en contribuant même à ſon ſuccès par la rumeur & le fracas qu'ils occaſionent. En effet, le *thon* eſt fort timide. Le tonerre ou un grand bruit le fait jeter étourdiment dans les foſſes où les filets ſont tendus. Il n'oſe même ſortir de ces filets ſur-tout lorſqu'on a trouvé le moyen de le faire coucher ſur le dos. Il meurt peu de temps après qu'il eſt pris.

La pêche du *thon* qui ſe fait aux côtes des Baſques & de Labour dans le reſſort de l'amirauté de Baione, commence ordinairement à la mi-avril, ou au plutard au commencement de mai; elle dure juſqu'à la fin de ſeptembre, & même quelquefois elle ſe continue encore en octobre, ſi les *thons* ne ſont pas encore repaſſés. Elle ſe fait à la ligne, le bateau toujours à la voile; les pêcheurs la font à quelques lieues à la côte, & quand les *thons* ne la rangent point, & qu'au contraire ils s'en éloignent, les pêcheurs vont quelquefois à quinze & vingt lieues. Il faut alors du vent pour faire cette pêche avec ſuccès.

On ne met point d'apâts à l'hameçon qu'on a ſoin ſeulement de garnir de vieux linge diſpoſé de maniere que la tige de l'haim eſt ou couverte d'un fil ou d'un chifon bleu, & l'hameçon eſt recouvert d'une eſpece de petit ſac de grôs bazin blanc, taillé en forme d'une ſardine, dont les *thons* ſont fort friands; en ſorte que cet hameçon mouillé & ainſi envelopé, fait illuſion au poiſſon qui eſt très-vorace & qui le gobe auſſi-tôt.

Pour empêcher le *thon* de ſe dégager de la ligne, & d'emporter l'haim en la coupant, les pêcheurs frapent l'hameçon ſur une petite ligne d'environ une braſſe de long formée de huit à dix fils de cuivre que le *thon* ne peut couper; cette ligne de cuivre eſt frapée ſur une autre de fin fil de chanvre bien retorſe & bien travaillée de deux à trois braſſes de long. La grôſſe ligne où elle eſt amarrée, a ordinairement deux cents braſſes de long; chaque double chaloupe en a ſix avec leſquelles on peut prendre chaque fois de poiſſons. Quand la pêche eſt bonne & abondante, une chaloupe peut prendre par jour cent cinquante *thons*, dont quelques-uns d'une grôſſeur conſidérable, peſant juſqu'à deux quintaux & plus.

Les *thons* & les autres poiſſons qui ſe pêchent

à cette côte, se consomment sur les lieux; & même les Espagnols voisins, vienent quelquefois en prendre en échange d'huile d'olive, de vin d'Espagne, & d'autres semblables denrées.

Les Basques n'ont point l'usage de saler & de mariner le *thon* qui s'y trouve à très-grand marché par son excessive abondance.

Les *thons* meurent presqu'aussi-tôt qu'on les a retirés sur le rivage. Alors on les vide; on les dépece par tronçons; on les rôtit sur de grands grils; on les frit dans l'huile d'olive; on les assaisone de sel, de poivre; enfin on les encaque dans de petits barils avec de nouvele huile d'olive, & un peu de vinaigre.

Le *thon* ainsi préparé s'appele *thonine*, dont l'une est désossée, c'est-à-dire, sans arête, & l'autre a les arêtes du poisson.

Les Sinopiens tiroient autrefois un grand profit de la pêche du *thon* qui se faisoit sur leur rivage, où en certain temps, selon Strabon, ce poisson se vendoit en quantité: c'est la raison pour laquelle ils le représentoient sur leurs monoies, comme il paroît par les médailles de Géta. Ce poisson venoit de Palus-Méotides, passoit à Trébisonde & à Pharnacie, où l'on en faisoit la premiere pêche. Le *thon* alloit de là le long de la côte de Sinope, où s'en faisoit la seconde pêche; il traversoit ensuite jusqu'à Byzance où s'en faisoit une troisieme pêche.

Les Romains qui alloient à la pêche des *thons* faisoient des sacrifices de *thons* à Neptune, pour le prier de détourner de leurs filets les poissons qui les déchiroient, & de prévenir les secours que les dauphins rendoient aux *thons*, empêchant par-là le succès de leur pêche.

THONAIRE; filet qui sert dans la Méditerranée à prendre des thons. Quand on le tient sédentaire, on le nomme *thonaire de poste;* quand on le laisse dériver, on le nomme *courantile*. L'un & l'autre ont quelque raport aux foles.

THONINE; chair de thon coupée, & salée. La plus maigre est la meilleure.

THYM, THYMALE ou THEMERO. Ce poisson n'est pas connu en France: mais comme on dit qu'il est commun en Angleterre ainsi qu'en Allemagne, & que Willughby en donne une description très-détaillée, on va la raporter.

Il est plus alongé & plus comprimé que la truite; son ventre est aplati: il pese ordinairement une demi-livre: son dos est d'un vert obscur, & les côtés verts de mer ou argenté. Les écailles, par leur assemblage, forment des lignes paralleles qui paroissent d'une couleur plus foncée: elles s'étendent de toute la longueur du poisson. La forme des écailles qui approchent du losange, contribuent à rendre les raies dont nous parlons plus sensibles: les lignes latérales sont plus raprochées du dos que du ventre. On voit sur son corps des taches brunes, irrégulieres par leur forme, leur position & leur couleurs: ordinairement on n'en aperçoit point du côté de la queue. Il a sur le dos un aileron plus près de la tête que de la queue, qui a 21 ou 22 nervures: la premiere est la plus courte; les suivantes augmentent peu à peu de longueurs jusqu'à la cinquieme. Les bords de cet aileron sont d'un beau rouge: le reste est bleuâtre & purpurin; à quelques-uns, il est marqué de taches qui forment comme un échiquier; entre cet aileron & la naissance de celui de la queue, est un petit appendice cartilagineux qui caractérise les poissons de la classe des *saumons*. L'aileron de la queue est fourchu. L'ânus est à un quart de la longueur du poisson à compter du côté de la queue. Il y a derriere, un aileron d'un bleu pâle, formé de treize nervures. La premiere & la seconde sont les plus considérables.

La tête de ce poisson est petite: ses ieux sont saillans; leur iris est argenté & de couleur changeante; la gueule de médiocre grandeur; & la mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure. Les bords des mâchoires sont hérissés d'aspérités, ainsi que deux cartilages qui sont au palais: il n'y en a point sur la langue. Il y a quatre branchies de chaque côté. Derriere, & au dessous des opercules des ouïes, on voit de chaque côté une nageoire formée d'environ seize rayons, dont le second est le plus long. Sous le ventre, vers la moitié de la longueur du poisson, il y a deux autres nageoires formées chacune d'environ dix rayons: elles ont une légere teinte rouge & bleu-changeant.

On a prétendu que ce poisson sentoit le thym, ce qui l'a fait nommer *thymale*. Ceux qui ont parlé de ce poisson convienent assez généralement qu'il a une odeur agréable, mais qui n'a pas de raport au thym: il est fort estimé sur les bonnes tables. Il se nourit d'insectes comme les truites.

Suivant cette description, que nous raportons d'après Willughby, on voit que le thymale ressemble, par toutes les parties essentieles aux petites truites, ou au moins à l'ombre d'Auvergne, comme le pense Willughby, car les petites différences de couleurs peuvent être réputées de simples variétés, d'autant que Gesner regarde comme le thymale un poisson que Rondelet & Belon nomment *ombre fluviatile*. Suivant la description que donnent ces auteurs, il ressemble entiérement à la truite, excepté seulement que l'ombre dont

ils parlent n'a point d'aspérités aux mâchoires, qu'il a la tête plus alongée que la truite, néanmoins la gueule plus petite & le museau plus obtus, ce qui ne cadre guere avec une tête alongée. Ils prétendent qu'il vit de vase & de sâble, qui étant nuancé & de couleur d'or, a fait dire qu'il se nourissoit de pailletes de ce métal. Belon dit que sa chair est délicate & de bon goût: d'autres prétendent qu'elle est blanche & seche.

La seule chose qui paroît essentiélement différente de l'ombre d'Auvergne, est que cet ombre a des dents; au lieu qu'on dit que le thymale n'a que des aspérités dans la gueule: mais ces aspérités sont de petites dents. Les auteurs parlent de plusieurs poissons de la famille des *saumons* ou des truites, qu'ils disent être sans dents; mais ayant examiné avec soin tous ceux que nous avons pu nous procurer, nous leur avons trouvé des dents quelquefois si petites, qu'elles ne formoient que des aspérités; & suivant la description de Willughby, le bord des mâchoires en est hérissé, ainsi que le palais.

THYOURRE; excellent poisson qu'on prend à Baïone. Il ne differe de la lubine que parce que le *thyourre* a de petites écailles: on en pêche depuis le mois de juillet jusqu'en octobre, & en haute mer. Il est moins grand que celui qui n'est pas moucheté, il y a apparence que c'est le poisson qu'on appele *loubine mouchetée*, ou, suivant Rondelet, *loup tacheté*.

TIBURIN ou TIBURON; animal de mer cétacée oblong & à nageoires cartilagineuses, cruel, vorace, ruse, & avide de chair humaine.

Il a trois rangs de dents très-ferrés qui coupent comme un rasoir, & trois pointes sur le dos en forme de pertuisanes. Cet animal suit ou plutôt dévance un vaisseau en mer plus de cinq cents lieues. Des voyageurs raportent qu'il dévore un homme tout entier. Quand une prise tombe entre plusieurs des ces afreux animaux, ils se livrent entr'eux des combats furieux. On rencontre beaucoup de *tiburons* dans la mer des Indes; ils ont plus de vingt pieds de long & dix de circonférence. On prend ce cétacée avec un fort hameçon de fer garni de thon. Quinze hommes suffisent à peine pour le tirer à bord. Sa peau est très-dure & comme impénétrable aux traits. On prétend que le *tiburon* est une espece de grand chien de mer.

TIERCIERE. Les mailles du filet en manche qui porte ce nom, ont à peu près six lignes d'ouverture en carré.

TIGNOLE; petit bateau dont on se sert dans le Morbihan pour pêcher avec la fouane.

TILLE; petit tillac qui ne s'étend que du quart de la longueur du bateau où il forme une soute ou un cofre.

TILLOTE ou TILLOLE; petit bateau d'une construction singuliere qui n'a ni quille ni gouvernail.

On donne aussi ce nom à de fort petits bateaux très-légers, pointus par les deux bouts, dont on se sert pour pêcher dans des endroits, où il n'y a pas beaucoup d'eau, & où ils peuvent couler sur la vase.

TILLOTIERS; compagnie de bateliers pêcheurs établie à Baïone.

TIGRE DE MER; poisson des Indes orientales ainsi nommé à cause des lignes égales qu'il a sur tout le corps. On en distingue deux especes dont la différence consiste dans la couleur & les nageoires du ventre. Le premier est d'un gris cendré & a des lignes tirant sur le noir; le second est bleu, & ses lignes tirent aussi sur le noir: ils ont l'un & l'autre la queue verte ainsi que les nageoires qui sont encore semées de taches jaûnes. C'est une sorte de morue, du moins la chair en a la consistance & le goût.

TIRANT D'EAU d'un bâtiment. C'est la quantité de pieds & de pouces dont le vaisseau entre dans l'eau lorsqu'il est chargé. On prend cette mesure à l'avant & à l'arriere du dessous de la quille à la ligne de flotaison.

TIRASSADOUR. On nomme ainsi en Provence une partie de l'embouchure de la manche d'un filet dont les mailles étroites de châpe ont quinze lignes d'ouverture en carré.

TIRAU est le nom qu'on donne aux Martigues à une simple nappe qui fait partie du filet qu'ils emploient pour faire la pêche nommée *seinche* pour prendre des muges & des loups.

TIROLLE ou TRÉAULE; filet à très-petites mailles en tramail qui a 6 à 7 pieds en carré, & est monté sur une perche de 12 pieds de long. Les pêcheurs de la Gironde s'en servent pour prendre de petites soles, des plies, des mulets & autres petits poissons.

TIS ou TISSE; signifient en quelques endroits de la Provence une maillade; mais assez souvent il ne signifie qu'une nappe de filet.

TITIRI, ou TITRI; nom caraïbe qui désigne un poisson commun dans la plupart des îles Antilles. On en trouve aussi dans la Méditerranée. Ce poisson est d'un beau blanc & délicat quand il est très-jaûne, mais à mesure qu'il

vieillit, il perd de sa couleur & de la délicatesse de son goût. Le *titri* n'est pas plus gros qu'un fer d'aiguillete. Il a le corps marqueté de noir & de gris avec deux petites empennures, dont l'une sur le dos & l'autre sous le ventre. Il a deux nageoires près de la tête qui sont ainsi que la queue mêlées de trois ou quatre couleurs très-vives, de rouge, de vert, de bleu &c. Ces poissons vont en troupes si nombreuses autour des roches de la mer, qu'il est facile d'en pêcher une grande quantité d'un coup de filet. L'abondance, la finesse & la délicatesse de ces poissons font qu'on les mange à la cuilliere peu de temps après la pêche, car on ne peut les garder. Il n'y a ni écailles à ôter, ni arêtes à craindre. Ces poissons sont gras & excellens, de quelque maniere qu'on les accommode.

TOCANS ou SAUMONEAUX. Ceux qui pêchent de la menuise & du fretin avec des filets à manche dans les rivieres où il remonte des saumons & des truites, prenent beaucoup de petits poissons qui en ont le caractere distinctif; & il est probable que les *tocans* sont en effet des *saumoneaux* ou des truiteles, c'est-à-dire, de ces poissons éclos depuis peu de temps.

Tocan; poisson qu'on pêche dans l'Allier & autres rivieres, peut pour la grandeur & la couleur être comparé aux harengs de bonne saison: son dos est vert d'olive, un peu plus foncé qu'aux harengs; cette teinte s'éclaircit sur les côtes, & vers le tiers de sa circonférence; elle devient changeante & brillante comme la nacre de perle: ses écailles sont fort petites, le haut de son dos est un peu voûté, sa tête est petite, & quand sa gueule est fermée, la mâchoire supérieure excede un peu l'inférieure. L'extrémité du museau est brune, tirant au noir, & dénuée d'écailles jusqu'au haut de la tête: entre les ieux & l'extrémité de la mâchoire supérieure, on aperçoit deux petites ouvertures qui sont les narines. L'œil est petit, vif; la prunelle est brune & l'iris argenté. Les opercules des ouïes sont marqués des plus vives couleurs de nacre: il a quatre branchies de chaque côté. Les ailerons, les nageoires & les lignes latérales sont semblables, & placées comme à la truite. Les écailles étant en losange, il semble, en regardant le poisson dans un certain sens, que son corps soit rayé; ce qui contribue à le rendre plus brillant.

On en prend dans les eaux douces & dans les eaux salées.

TOILE; synonyme de flue. C'est la nappe fine qui est entre les deux hamaux du tramail.

TOMBEREAU; retranchement qu'on fait derriere la bonde des étangs pour pêcher, lorsqu'on ne peut pas y faire une bonne pocle, ou lorsque la bonde perd l'eau.

TOMTOMBO; genre de poisson rond & armé, dont on distingue plusieurs especes différentes qui se trouvent dans les mers des Indes. En général ils ont la bouche petite, ils sucent fortement, & sont garnis d'aiguillons très-piquans.

TONELE; gors qu'on forme au bord de la mer avec des filets. On les appele ainsi, en les comparant aux toneles que les chasseurs tendent pour prendre du gibier.

TONES. Ceux qui transportent le poisson d'eau douce, mettent sur les charetes de grosses *tones* remplies d'eau, & qui ont à la bonde une grande ouverture carrée qu'on ferme avec un tampon d'herbes de marais.

TONILIERE; râteau dont la tête est garnie d'une poche de filet. Cet instrument sert à prendre les coquillages qu'on nomme, à Aigues-Mortes, *tonilles*.

TORPILLE, TORPEDE, TREMBLE ou DORMILLÉOUSE; poisson de mer, ainsi nommé de la propriété singuliere qu'il a d'occasioner un engourdissement à ceux qui le touchent. On rencontre ce poisson sur les côtes de Poitou, d'Aunis, de Gascogne & de Provence.

La *torpille* est rangée parmi les raies. C'est un poisson plat, cartilagineux, à peu près de la figure d'une raie. Ses ieux sont petits, mais saillans; regardant horizontalement en dehors, & pouvant, à la volonté de l'animal, rentrer dans leurs orbites. Les narines sont placées au dessus de la bouche, & en forme de croissant. La bouche, qui est peu grande, a aussi la forme d'un croissant, en sens contraire de celui des narines. Elle est garnie de plusieurs rangées de très-petites dents disposées en crochet: les ouïes sont au nombre de cinq de chaque côté, en forme de croissant, & placées presqu'au milieu de la longueur de l'animal. On distingue de chaque côté une grande & une petite nageoire demi-circulaire; de plus, celle de la queue, & les deux nageoires dorsales. Sa queue est courte & charnue. Le dos est blanc ou grisâtre. La peau est fort mince, sans écailles sensibles. Au reste, on distingue plusieurs sortes de *torpilles*: les unes ont des marques circulaires colorées, d'autres ont des points noirs sans cercles.

Les plus grandes *torpilles* des mers de France, n'ont pas deux pieds de long. Quand on les touche avec les doigts, il arive, non pas tou-

jours, mais assez souvent, que l'on sent un engourdissement douloureux dans la main & dans le bras, jusqu'au coude, & quelquefois jusqu'à l'épaule. Cet engourdissement dure peu; il ressemble à la douleur qu'on éprouve quand on s'est frapé rudement le coude contre quelque corps dur. La cause la plus vrai-semblable de cet engourdissement vient, suivant Réaumur, du jeu des muscles, & de l'éfort subit que fait la *torpille* pour aplatir son dos, qui est un peu convexe, jusqu'au point de la rendre concave.

Un physicien allemand (Schilling), dit qu'ayant mis une *torpille* dans un baquet d'eau, & ayant ensuite apuié une pierre d'aimant sur l'eau, le poisson, après s'être agité pendant près d'une heure, s'approcha par degré de l'aimant, & s'y atacha de la même maniere que le fer. Il en sépara, avec précaution, la *torpille*, & trouva la pierre d'aimant couverte de parties ferrugineuses, comme si l'aimant avoit touché à de la limaille de fer.

La chair de la *torpille* n'est pas d'un goût agréable.

TORQUETE ou TORCHETE; sorte de panier ou embalage fait avec de la paille longue, ou de la glu, dans lequel on envelope quelques poissons de choix.

TORTUE DE MER. Elle differe principalement de la *tortue* de terre par sa grandeur, par ses pieds faits pour nager, & assez semblables aux nageoires des poissons; enfin, par sa tête, dont la bouche se termine communément en bec de perroquet. La *tortue* de mer croît à une grandeur considérable: on en trouve de très-grôsses au Brésil, aux îles Antilles, Rodrigue & de l'Ascension. Dans l'île Taprobane, les toits des plus belles maisons sont couvertes d'écailles de *tortues*.

Plusieurs voyageurs assurent avoir vu dans l'Océan indien, des *tortues* d'une telle grandeur que quatorze hommes pouvoient monter à la fois sur l'écaille supérieure d'une seule de ces *tortues*.

Les *tortues* de mer paissent l'herbe sous l'eau & hors de l'eau; elles font leur demeure ordinaire, & trouvent leur nouriture dans des especes de prairie qui sont au fond de la mer, le long de plusieurs îles de l'Amérique. Elles vont tous les ans à terre pondre leurs œufs dans des trous qu'elles font sur le sâble par le moyen de leurs ailerons. Elles mettent bas de quinze jours en quinze jours, chaque fois quatre-vingt-dix œufs, ou environ, & au bout de vingt-cinq jours de leur ponte, naissent des fourmillieres de petites *tortues*, qui devienent la plupart la proie des oiseaux, & d'autres animaux.

Le terrissage des *tortues*, aux îles de Cayeman, commence à la fin d'avril, & dure jusqu'au mois de septembre; c'est alors qu'on peut en prendre en abondance.

À l'entrée de la nuit, on met des hommes à terre qui, se tenant sans faire de bruit sur la rade, guetent les *tortues* lorsqu'elles sortent de la mer pour s'avancer dans les anses ou sur le sâble; ils vont à elles & les renversent sur le dos, les unes après les autres. (Ce qui s'appele chavirer la *tortue*.) Cette opération doit se faire promptement, afin que la *tortue* ne puisse pas se défendre avec ses nageoires, ni jeter du sâble dans les ieux des matelots, qui peuvent facilement tourner chaque soir en moins de trois heures, quarante ou cinquante de ces animaux, dont les moindres pesent cent cinquante livres, & les ordinaires deux cents livres. Elles ont toutes une grande quantité d'œufs dans le ventre. Ces œufs sont ronds, & de la grôsseur d'une balle de jeu de paume; ils ont du blanc & du jaûne; mais ils sont moins bons que les œufs de poule. La coque n'est pas ferme, elle est molasse comme du parchemin mouillé.

Tout le jour les matelots sont occupés à mettre en piece & à saler les *tortues* qu'ils ont prises pendant la nuit. La chair des *tortues* salées n'est pas moins en usage dans les colonies de l'Amérique, que la morue dans tous les pays de l'Europe. La graisse de ces *tortues* rend une huile jaûne, bonne dans les alimens quand elle est fraîche, & pour les lampes quand elle est vieille.

On prend aussi les *tortues* de mer au harpon, à peu près comme les baleines.

La nuit, lorsqu'il fait clair de lune, & que la mer est tranquille, un pêcheur monte sur un petit canot avec deux autres, dont l'un tient l'aviron, qu'il fait remuer avec autant de vitesse que de dextérité. Le maître pêcheur se tient droit sur le devant du canot, & lorsqu'il aperçoit que quelque *tortue* fait écumer la mer en sortant par intervalles, il montre du bout d'un bâton, l'endroit où celui qui gouverne le petit esquif, doit le conduire. Lorsqu'il est à portée, il lance son harpon avec une telle force sur le corps de la *tortue*, qu'il pénetre la carapace, & entre bien avant dans la chair. La *tortue*, qui se sent blessée, coule à fond; aussi-tôt l'autre homme qui est dans le canot, lâche une petite corde qui est atachée au harpon, & lorsque la *tortue* s'est bien débatue, & qu'elle a perdu beaucoup de sang, on la prend aisément. Cette sorte de pêche s'appele *prendre* la tortue *à la varre*.

Voici la maniere dont les pêcheurs s'y prenent dans la mer du sud.

Un plongeur se place sur l'avant d'une chaloupe, & lorsqu'il ne se trouve plus qu'à quelques toises de la *tortue* qu'il veut prendre, il plonge & rémonte aussi-tôt vers la surface de l'eau, fort près d'elle: alors saisissant l'écaille vers la queue, il s'apuie sur le derriere de l'animal qu'il fait enfoncer dans l'eau, & qui se réveillant, commence à se débatre des pates de derriere. Ce mouvement suffit pour soutenir sur l'eau l'homme & la *tortue*, jusqu'à ce que la chaloupe viene les pêcher tous deux.

L'espece de *tortue* d'eau douce ressemble aux autres par la conformation. Son écaille est noire; sa queue est plus longue que celle des *tortues* de terre. Cette espece pousse un siflement entrecoupé, & fort petit; elle mange de tout, principalement de la chair & de l'herbe. Il se trouve de ces *tortues* dans la riviere de Bartha en Silésie, & souvent les pêcheurs y en pêchent dans leurs filets. Il y en a beaucoup aussi dans les environs de Bourdeaux & de Marseille. Elles se plaisent aux lieux marécageux.

La *tortue* d'eau douce n'est pas vraiment amphibie, quoiqu'elle se tiene plus volontiers dans l'eau que sur la terre. Comme elle détruit les insectes, on la met dans les jardins; mais il faut avoir soin de lui donner assez d'eau pour qu'elle puisse nager. Les *tortues* d'eau sont très-friandes de poisson.

TOULETE; terme picard qui signifie une espece de poulie en bobine, faisant partie du métier à faire des peies ou piles, & qu'on nomme *carré*.

TOUPIN; morceau de bois, quelquefois de liége, figuré en cône tronqué, sur lequel on fait des rainures pour recevoir plusieurs fils ou tourons qu'on veut commettre, afin de régler leurs révolutions.

TOUR; enceinte ronde des bourdigues, dans lesquelles le poisson se rassemble. Il y en a ordinairement cinq: les deux qui sont les plus près de l'entrée s'appelent *reculadou*; celles du milieu *requinquete*, & celle de la pointe est dite *du dehors*.

TOURNEDOS. On doit exposer dans les marchés les poissons un peu avariés, dans un sens différent de ceux qui sont en bon état, pour que les acquéreurs les connoissent: c'est ce qu'on appele *exposer à tournedos*. Cela se pratique particuliérement à Metz.

TOURNÉE. On donne ce nom, dans l'amirauté de Saint-Brieux, au colleret. On nomme aussi *parcs à petite tournée*, des parcs ouverts & à crochet; mais ceux *à grande tournée*, sont les grands parcs fermés. Il y a encore de hauts & bas parcs à *tournée*, qu'on tend de haute mer.

Enfin, on appele *tournée* une saine qui est tirée par deux bateaux.

TRABACOU ou TRABAUQUÉ. C'est ainsi qu'on nomme, aux Martigues, le filet des grandes tartanes.

TRAILLET; sorte de châssis sur lequel on roule la corde du libouret.

TRAÎNE. On donne assez souvent ce nom aux saines. Les Provençaux disent *trahines*. Dans l'amirauté de Caen, on nomme *traîneaux* les petites saines. On nomme aussi *traînes* une pêche qu'on fait avec un crochet double qu'on traîne sur le sâble, pour en tirer les coquillages qui s'y enfoncent.

TRAINELE; sac de toile qu'on traîne sur le sâble, comme une petite charue, pour prendre des lançons. Ce terme est usité en Basse-Normandie.

TRAIT se dit de l'espace qu'on parcourt avec un filet qu'on traîne: après avoir *fait un trait*, on en fait un autre. On appele quelquefois *trait*, les ailes des filets en manche, apparemment parce qu'on les traîne par ces ailes.

TRAITER ou TRAILLER une ligne; c'est lui donner de temps en temps une secousse en la tirant vivement d'une brasse, soit pour que l'haim entre mieux dans les chairs, soit pour engager les morues à saisir l'apât qui pouroit leur échaper.

TRAMAIL, TRÉMAIL ou TRAMEAU; filet composé de trois nappes, deux de fils forts & à grandes mailles, qu'on appele *hamaux* ou *aumés*: entre ces deux, une de fil fin & à petites mailles, qu'on nomme la *nappe*, la *toile*, ou la *flue*.

On tend ces filets, ou à la basse-eau, comme les palis; ou on en garnit les parcs; ou bien on les tend en pleine eau, tantôt par fond, & tantôt à la dérive.

TRAMAILLADE ou TRÉMAILLADE; nom qu'on donne en Provence, aux filets que, dans le Ponent, l'on nomme *tramaux*. Ce que dans l'Océan on appele *hamaux*, se nomme *entre-maillade* ou *entre-maux*; & on appele *nappe* le filet qui est entre deux.

TRANCHE; instrument des faiseurs d'haims. Il ressemble à la *tranche* des sêruriers & des cloutiers. C'est un ciseau acéré, qui est assujéti

dans un bloc; il sert à couper le fil-de-fer de longueur, au moyen d'une autre piece qu'on nomme *rencontre*.

TRAVERSANT. Les rets *traversans* sont de deux sortes: les uns, lorsque la mer est basse, sont enfouis dans le sable; & comme il y a, de distance en distance, des lignes atachées à la tête du filet, & qui portent des flotes, on hâle dessus, & on releve le filet lorsque la mer est haute. L'autre sorte de rets *traversans* se nomme en Gascogne, *palets*.

TRAVERSE des bourdigues. Ce sont des cloisons qui se dirigent l'une vers l'autre & qui forment comme des goulets, qu'on nomme *coutelets*.

TRAVERSIER; petit bâtiment ponté, d'usage à la Rochelle.

TRAVERSIERE; petite manœuvre qu'on frape d'un bout sur le grelin qui répond à l'ancre, & est amarrée par l'autre bout au bord du bateau qui est opposé au câble: par ce moyen le bateau se trouve en traversée, ou comme afourché.

TRÉAULE; filet dont on se sert dans la riviere de Dordogne.

TREILLE; filet approchant du carreau, avec lequel les femmes du pays d'Aunis prenent des chevretes, loches, aloseaux & aubussons.

TREMALLAS. On nomme ainsi à Alicante, le filet que nous nommons *tramaille*.

TREMILLONS du bourg d'Ault. Ce sont de petits tramaux.

TRESSONS; espece de fole qui est en usage à Roscoff & à l'île de Bas.

On donne aussi ce nom dans la Dordogne, à une saime à mailles fort petites & serrées.

TRESSURE; filet d'usage en Bretagne, & qui est du genre des foles.

TREU. Les pêcheurs des environs de Royan, nomment ainsi une espece de truble avec lequel ils prenent des chevretes.

TREUILLE ou TRULOT; petit truble pour des chevretes, qui n'est pas monté sur un cercle, mais sur deux regles paralleles l'une à l'autre. Elle est en usage à l'île de Ré.

TRIDENT; sorte de fouane. Cette pêche se fait en Provence, en se mettant dans un bateau nommé *bette*.

TRINQUETE; voile triangulaire qu'on met à l'avant de plusieurs bâtimens de la Méditerranée.

TRIPTÉRYGIENS; nom qu'on donne aux poissons qui ont trois ailerons sur le dos.

TRI-TRI. Le *tri-tri* n'est autre chose que le frai de plusieurs poissons fluviatiles qui ont déposé leurs œufs à l'embouchure des rivieres, ou bien dont les œufs, déposés dans les hauteurs près des sources, ont été emportés par les torrens à la mer ensemble, avec de grands quartiers de roches & d'immenses troncs d'arbres.

Les petits qui en provienent, cherchent, à force de nageoires, à remonter jusqu'à ce qu'ils trouvent une eau claire, & limpide, qui leur plait infiniment, & qu'ils soient à l'abri de la dent meurtriere de plusieurs ennemis redoutables, qui ne leur font point de quartier, & qui sont plus multipliés dans les bas, par raport au voisinage de la mer: ils gâgnent tant qu'ils peuvent le long des deux rives, parce que le courant y est d'ordinaire moins fort & moins rapide.

Ce frai n'a d'ordinaire que cinq à six lignes de long. On y distingue visiblement de très-petits crabes, de menues anguilles, de petites écrevisses, des têtards menus & afilés, des hauts-dos minces, des mulets fort courts & fort petits, & quantité d'autres poissons naissans. L'espece la plus commune, est un petit poisson blanc, marqueté de quelques taches rouges, & dont la taille élégante est relevée par de petites empennures. Il signale parmi les autres sa célérité & sa vitesse. Ce n'est également qu'un frai.

La pêche du *tri-tri* se fait comme l'a décrit le P. Labat. Quatre ou deux persones prenent un linge, qu'elles tienent étendu par les coins, aux environs de l'endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces poissons, & l'élevant en l'air, elles en prenent des milliers. Lorsque le *tri-tri* se tient au fond de l'eau, il ne faut que marcher ou remuer dans la riviere pour le faire lever & le pêcher.

Quoique depuis 200 ans, ou environ, on en fasse tous les ans, & à plusieurs reprises, une pêche prodigieuse, sur-tout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis juillet jusqu'en novembre, le nombre de *tri-tri* semble n'avoir point diminué. Sa délicatesse provoque l'appétit: chacun en mange volontiers; on le fait frire, ou on l'accommode au court-bouillon. Le poisson pour lors est si jeune, ses écailles sont si petites, sa tête si tendre, sa queue & ses na-

géoires si molles ; ses arêtes si foibles, qu'on le mange tout entier, sans le vider, ni le dépouiller. A mesure qu'il prend de l'accroissement, il change de nom, suivant la conformation qui lui est propre ; les marqués caractéristiques, le genre & l'espece qui le distinguent. Le *tri-tri* pris ensemble est blanc quand il est frais ; il noircit à vue d'œil & perd sa qualité hors de l'eau. Il faut conséquemment le cuire aussi-tôt.

Outre tant de divers poissons de riviere dont le frai forme ce qu'on nomme le *tri-tri*, il s'en rencontre aussi de mer, qui ont été formés à l'embouchure des rivieres. Ceux-ci ne remontent pas beaucoup, ils vont, vienent, coupent hardiment le fil de l'eau & les courans, de sorte qu'ils semblent jouer dans les eaux douces, qui sont le plus près des eaux salées. C'est-là qu'on les enleve, & qu'on les force mal-gré eux à devenir *tri-tri* pour servir d'ornement à nos tables. Le pisquet, petit poisson de mer, qui n'acquiert jamais plus de quatorze à quinze lignes de longueur, éprouve souvent ce triste sort, de même que le cailleu, le mulet de mer, le cailleu taffart, la sardine, &c.

TROMPETE ; grand poisson des Indes orientales. Ruisch dit que quand la nuit est arivée, & que la mer est calme, ce poisson forme un grand bruit qu'on peut entendre jusqu'à un demi-mille du lieu où il nage : ce qui lui a fait donner le nom de *poisson trompete*. Sa couleur est jaûne, variée de lignes blanches : il a des aiguillons sur le dos, & près de la queue deux larges nageoires presque carrées. Il a un bec long & osseux.

TRONCHON ; poisson de mer, bleu sur le dos, & blanc sur le ventre. Il a deux traits qui vont de la tête à la queue ; l'un tortu, l'autre droit. Ce poisson est large, court, plat, & sans écailles.

TROUELE ; petite baguete souple & pliante, qu'on passe entre les mailles de quelques filets à manche, comme les verveux, pour faire un petit cercle qui tient le filet ouvert.

TROUILLOTE ; sorte de petit filet, qu'on nomme aussi *caudrete* ou *chaudrete*.

TRUBLE ; poche de filet qui est atachée à la circonférence d'un cercle de bois ou de fer, auquel est ajusté un manche plus ou moins long.

TRUBLEAU ; petite truble.

TRUITE. C'est avec raison qu'Artedi a compris les *truites* dans la classe des saumons, quoique quelques auteurs se soient éforcés d'établir des différences entre ces deux especes de poissons qui ont, disent-ils, des inclinations fort différentes. Et pour le prouver, ils avancent que les *truites* passent de la mer dans les rivieres pour y déposer leurs œufs : cela est incontestable, au moins à l'égard de plusieurs ; mais ils ajoutent qu'elles retournent ensuite à la mer pour se rétablir de la maladie que le frai leur a occasionée. C'est peut-être pour quelques-unes, mais on ne peut pas l'admetre come une regle générale ; & quand cela seroit, il n'en résulteroit aucune différence d'avec les saumons, puisque une grande partie des saumons fraient dans les rivieres, & que plusieurs retournent ensuite à la mer. On ne peut pas étendre cela à toutes les *truites*, puisqu'il y en a qui restent perpétuélement dans les lacs & les rivieres, & qui fraient dans les eaux douces sans avoir besoin de passer dans l'eau salée pour se rétablir. Il paroît qu'il y a quelques saumons qui restent long-temps dans les rivieres, puisque dans certains fleuves on en prend en toute saison ; mais on ne croit pas qu'il y en ait qui passent toute leur vie dans l'eau douce, comme le font des *truites* qu'on nomme pour cette raison *fluviatiles*.

Il n'est pas douteux que *les truites* qui passent de la mer dans les rivieres, ont dans le corps, de la laite & des œufs ; mais il en est de même de la plupart des saumons : ainsi on ne peut pas tirer de cette circonstance une différence bien marquée entre les saumons & les *truites*. D'ailleurs, on n'établit pas la distinction des familles des poissons sur leur façon de vivre, non plus que sur les alimens dont ils se nourissent, mais sur leur forme extérieure, afin qu'on puisse les connoître dans les poissoneries. Ainsi, pour prouver que les saumons & les *truites doivent être* rangés dans une même classe, il *suffit de faire* attention que les *truites* ont, comme les saumons, un aileron de médiocre grandeur sur le dos, & vers le milieu de sa longueur un petit appendice charnu, entre cet aileron & celui de la queue.

On a voulu faire une différence entre les saumons & les *truites* par l'aileron de la queue, prétendant que cet aileron est plus large, plus court & moins échancré aux *truites* qu'aux saumons ; mais il est démontré qu'à l'égard des *truites*, la forme de cet aileron varie beaucoup : ainsi on ne peut pas établir sur cette circonstance un caractere distinctif entre les saumons & les *truites* : l'un & l'autre de ces poissons ont un aileron derriere l'ânus, qui s'étend presque jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue ; de plus, deux nageoires sous la gorge, dont l'articulation est presqu'à l'aplomb de l'extrémité de l'opercule des ouïes, & deux autres sous le ventre vers le milieu de la longueur du poisson. Enfin, les *truites*, comme les saumons, sont couvertes d'écailles, sur lesquelles on aperçoit des

des taches de différentes couleurs, grandeurs & figures. Communément les *truites* en ont plus que les saumons, mais le plus ou le moins ne peut former un caractere distinctif : & si les *truites* ont des taches d'un rouge très-éclatant, il y en a aussi qui n'en ont point. Par exemple, auprès de la source de la Moselle, on prend de petites *truites* noires qu'on y nomme *rené*. Auprès de Clermont en Auvergne, ainsi que dans les petites rivieres du pays des Basques, on en prend qu'on nomme *truitons*. La plupart de celles de Saintonge sont blanchâtres. On dit que celles de Languedoc sont les unes jaûnes, les autres brunes, & qu'il y en a de fort grôsses; il y a des *truites* qui ont des écailles blanches, d'autres brunes : enfin, les unes ont peu & les autres beaucoup de mouchetures de différentes couleurs; il est encore incontestable qu'il y a des *truites* qui passent, ainsi que les saumons, de la mer dans les rivieres, pendant que d'autres restent toute leur vie dans l'eau douce, sans avoir jamais aucune communication avec la mer ; & cette circonstance a engagé plusieurs auteurs à distinguer les *truites* en fluviatiles & marines.

Les *truites*, comme les saumons, se plaisent dans les eaux claires, vives, qui coulent avec rapidité ; elles ont encore plus de force que les saumons, pour remonter les cataractes. On trouve en effet dans plusieurs rivieres de la Suisse, & en particulier dans celle de Reuse au comté de Neuchatel, des *truites* qui ne peuvent s'être si fort éloignées de son embouchure, & être parvenues dans les lieux où on les pêche, qu'après avoir surmonté de très-grands obstacles de ce genre. À la vérité elles y sont toujours petites.

Ces deux sortes des poissons se trouvent fréquemment pêle-mêle dans les mêmes rivieres; & on les prend dans les mêmes pêcheries. On ne peut pas dire que les saumons soient plus grôs que les *truites*, non seulement parce qu'on assure qu'on prend dans les lacs des *truites* qui pesent 30, 40 & 50 livres ; mais encore parce qu'on trouve de jeunes saumons & des truiteles qui sont fort petites: d'ailleurs, la grôsseur des poissons ne forme pas un caractere distinctif. Dans une même riviere on prend de grôsses *truites* dans les endroits où la nappe d'eau est large & profonde, pendant qu'à la source de ces mêmes rivieres on n'en prend que de petites ; & l'on prétend que quand celles-ci ont acquis une certaine grôsseur, elles descendent ces rivieres pour chercher des endroits où il y ait plus d'eau. Si dans certaines rivieres ou lacs il se trouve des *truites* plus grôsses que dans d'autres, ne sait-on pas que dans certains étangs les carpes sont plus grôsses au bout de trois ans que dans d'autre à cinq & six ? & cela n'a rien de plus singulier que de voir dans des provinces les bestiaux, les volailles, même le gibier, petits; pendant que dans d'autres, ces animaux sont grôs.

La couleur des poissons ne peut aussi être regardée comme une marque caractéristique, puisque elle varie dans les poissons de même espece. Il en est de même dans les *truites*, ce qui revient à ce qu'on remarque dans des étangs où toutes les carpes sont d'une couleur obscure, pendant que dans d'autres elles sont dorées & brillantes. À l'égard des taches dont la couleur varie, pourquoi n'en seroit-il pas des poissons comme d'autres animaux, dont les plumes, le poil, & même la peau prenent des couleurs très-variées? Un chat noir, un chat roux, un chat blanc sont toujours des chats. Sans sortir de la classe des poissons, ne voit-on pas que les carpes devienent blanchâtres en vieillissant ? Et ceux qui ont élevé de petits poissons dorés de la Chine, doivent avoir remarqué que leur couleur varie prodigieusement; bien plus, que le même poisson en change à différens âges.

On peut donc dire avec Rondelet, que les *truites* ressemblent beaucoup aux saumons par leurs parties extérieures ; ces deux especes de poissons se ressemblent encore par leurs parties intérieures, & de plus par leur façon de vivre, puisque les uns & les autres se nourissent de vers, d'insectes, & de petits poissons. Mal-gré tous les points d'analogie & de ressemblance que nous venons de faire remarquer, les pêcheurs ne s'y trompent guere ; ils savent même distinguer assez bien les *truites* saumonées des saumons, principalement par la tête, qui est communément plus menue, & le museau plus pointu aux saumons qu'aux *truites* ; ils prétendent encore les distinguer par l'aileron de la queue, qui est plus court & moins échancré dans les *truites* que dans les saumons.

Les pêcheurs disent encore, que les écailles des saumons sont plus larges que celles des *truites*: mais pour sentir cette petite différence, il faut avoir les deux poissons à côté l'un de l'autre, à portée de les comparer. Enfin, ils ajoutent que les *truites* ont le corps moins alongé que les saumons: mais qu'on fasse bien attention que la forme du corps dans les poissons vides de laite & d'œufs, est bien différente de celle qu'on remarque dans les poissons qui sont pleins. D'ailleurs, il y a des *truites* plus menues & plus alongées que d'autres; nous en parlerons. Cependant on peut dire en général que les saumons ont la forme plus arondie depuis l'ânus jusqu'à la queue, que les *truites* sont un peu plus aplaties, & que communément les saumons ont l'air plus dégagé que les *truites*.

Il faut donc être connoisseur pour bien distinguer les *truites* des saumons; & les pêcheurs de

bonne foi avouent qu'ils sont quelquefois embarrassés à faire cette distinction.

Il est certain, comme on l'a déja dit, qu'il y a des *truites* qui se multiplient & qui passent toute leur vie dans des rivieres, des lacs, même des canaux, qui n'ont aucune communication avec la mer, pendant que d'autres remontent ainsi que les saumons, de la mer dans les rivieres, pour y déposer leurs œufs; celles-ci, & les petits poissons qui vienent de ces œufs, retournent à la mer. Mais doit-on regarder ces *truites* comme deux especes? ou la *truite* pouvant subsister dans l'eau douce, ainsi que dans l'eau salée, est-elle engagée, suivant différentes circonstances, à rester dans l'une ou l'autre espece d'eau? En un mot, doit-on distinguer les *truites* qui entrent de la mer dans les rivieres, *trutta marina*, de celles qui restent dans les rivieres, *trutta fluviatilis*, & de celles qui s'élevent dans les lacs, *trutta lacustris*, comme faisant trois especes distinctes?

De plus, il y a des *truites* qui ont la chair blanche, *trutta vulgaris*; & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge, qu'on appele pour cette raison *truite* saumonée, *trutta salmonata*. C'est une seconde question, que de savoir si ce sont deux especes distinctes.

De la truite *que l'on prend à la mer.*

La *truite* de mer est un poisson littoral, ou qui range toujours la côte tant qu'elle se tient à la mer; du moins on doit la regarder comme telle, puisqu'on n'en prend point à la dreige, & ce poisson, très-vorace dans les rivieres, ne mord point aux apâts dans les grands fonds. Cependant on en trouve quelquefois dans les mares au bord de la mer, lorsqu'il y reste de l'eau à la mer basse: on en trouve aussi dans les parcs qu'on tend le long des greves; mais c'est en petite quantité, par comparaison à ce qu'on en prend dans les pêcheries qui sont établies à l'embouchure des rivieres & dans leur lit.

Les *truites* de mer bien formées, sont souvent aussi grosses que les saumons: il n'est pas rare d'en prendre qui aient trente pouces de longueur, que l'on a peine à distinguer des saumons de même taille. On prétend que celles qui n'ont point entré dans l'eau douce, ont la peau plus claire que celles qui y ont séjourné, & qu'elles devienent d'autant plus brunes qu'elles y ont resté plus long-temps; cependant on a vu des *truites* qui n'avoient jamais été à la mer, dont les écailles étoient très-blanches, très-claires & qui avoient fort peu de brun sur le dos. Assez ordinairement les *truites* sont fort argentées sous le ventre, elles ont sur les côtés quelques petits reflets dorés, & même sur le dos, quoiqu'il soit brun ou verdâtre; la tête & les ouïes sont couvertes d'une peau grasse & luisante sans écailles; ces parties sont de même couleur que le dos, quelquefois plus foncées; une portion des opercules des ouïes est argentée & très-brillante. La plupart des *truites* sont couvertes d'une humeur musqueuse qui les rend très-glissantes quand on les manie, ce qui fait qu'au toucher on ne sent point leurs écailles qui sont petites & minces; & quelques pêcheurs prétendent qu'on peut distinguer les *truites* des saumons seulement au toucher.

L'œil n'est pas grand proportionélement à la taille du poisson; la prunelle est d'un bleu foncé tirant au noir; l'iris est blanc-argenté mat: entre l'œil & le bout du museau, on aperçoit les narines, qui sont deux trous de chaque côté, séparés par une membrane. Le haut de la langue & du palais est garni de petites dents fort pointues; celles des mâchoires leur sont solidement atachées.

Sur le dos, au milieu de la longueur du corps, est un aileron formé de onze ou douze nervures qui se ramifient à leur extrémité, où elles se divisent en plusieurs filets. Ces nervures ou filets sont couverts d'une membrane grasse & gluante.

Derriere l'ânus, à peu près à un tiers de la longueur du poisson, du côté de la queue, on voit l'aileron du ventre qui a des nervures rameuses, comme celles du dos; cet aileron est blanchâtre, avec quelquefois une légere teinte rouge. Il y a deux nageoires à côté des ouïes & deux petites sous le ventre, à peu près à la moitié de la longueur du poisson: celles-ci sont de la même couleur que l'aileron de derriere l'ânus. Entre l'aileron du dos & celui de la queue, on voit, comme au saumon, un petit appendice, charnu & gluant. Souvent aux grosses *truites* de mer, l'aileron de la queue paroît court, & coupé presque carrément.

Les écailles dont les *truites* sont couvertes, sont plus petites & plus minces que celles des saumons: cependant au haut du dos, entre les deux ailerons, elles sont un peu plus grandes qu'ailleurs: elles devienent plus petites en approchant de la queue; on aperçoit sur les côtés les raies latérales qui sont droites. Les *truites* encore plus que les saumons sont marquées de taches de figure irréguliere, & dont la couleur varie; quelques-uns de ces poissons en ont sur le dos, & aussi sur les côtés; d'autres en ont fort peu.

Dans les mois de mai, juin & juillet, que les *truites* commencent à s'emplir d'œufs & de lai-

re, elles ont plus sensiblement que dans les autres saisons la forme de leur corps plus grôsse & plus ramassée que les saumons.

On prend à la mer, ou à l'embouchure des rivieres, des *truites* qui ont la chair blanche, & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge; celles-*ci* sont ordinairement estimées les meilleures; cette regle n'est pas générale. On en prend aussi qui sont bécardes comme les saumons. Nous avons parlé à l'article des saumons de la difformité qui fait appeler ces poissons *bécards*.

Il y a des *truites* mâles & des *truites* femeles, qui sont bécardes; cette difformité leur vient, quand elles ont séjourné quelque temps dans l'eau douce; leur tête change aussi de forme, elle paroît plus grôsse; elles devienent brunes ayant la couleur des tanches; leur chair perd de sa délicatesse, ce qu'on aperçoit plus sensiblement dans le temps du frai. Il est probable que si l'on trouve la chair de quelques bécardes peu délicate, c'est parce qu'on les a prises dans le temps du frai; ce qui arive à tous les poissons. Il y a des *truites* bécardes, dont les taches sont la plupart d'un beau rouge; les pêcheurs les nomment bécardes rouges.

En voilà assez sur les *truites* qu'on pêche au bord de la mer ou à l'entrée des rivieres, lorsqu'elles sont déterminées à entrer dans l'eau douce pour y déposer leurs œufs. Il faut maintenant donner la description des *truites* qui passent toute leur vie dans les eaux douces, pour mettre les lecteurs en état de décider si elles sont une espece différente de celles qu'on prend au bord de la mer.

Truite *de Riviere*.

La *truite* de riviere est, ainsi que celle de mer, un poisson rond à écailles & à arêtes, qui ne peut être distingué des saumons de même grandeur que par les marques que nous avons indiquées plus haut. Les *truites* de riviere, ainsi que celles de mer, paroissent larges quand elles sont remplies d'œufs.

Il y en a qui ont le dos rembruni, parsemé de taches noires: quelques-unes ont des taches rouges interposées entre les noires. A toutes, les lignes latérales, tantôt jaûnes, tantôt blanches, souvent brunes, sont toujours droites. Les ailerons & les nageoires sont semblables & semblablement placés comme aux *truites* de mer & aux saumons; l'aileron de la queue est plus ou moins échancré. Les ailerons & les nageoires tirent quelquefois au rouge, & d'autres fois ils sont jaunâtres.

La longueur du corps des *truites*, tant de mer que de riviere, est environ trois fois & demie celle de la tête; l'anus est placé entre les deux tiers ou les trois quarts de la longueur du poisson, allant du museau vers la queue. Il y en a qui ont la chair blanche, d'autres l'ont rouge; elle se leve par feuillets; & quand elles sont grasses, pêchées en bonne saison & dans une eau vive, cette chair est aussi délicate & a plus de goût que celle du saumon. Elles se nourissent de crustacées, d'insectes & de petits poissons. Dans plusieurs rivieres, elles fraient en décembre; alors elles ne sont pas bonnes; ensuite elles engraissent, & sont un très-bon manger en juillet, août & septembre.

La Touvre, riviere de France, dans l'Angoumois, qui prend sa source dans les rochers à environ une lieue & demie au dessus de Ruelle, & dont les eaux sont très-vives, nourit une prodigieuse quantité de très-bonnes *truites*.

Comme la nature des eaux influe beaucoup sur la qualité du poisson qui s'y éleve, il en résulte que les *truites* qu'on pêche dans cette riviere, dont les eaux sont très-pures, fraîches l'été, & qui ne gelent point l'hiver, sont de très-bon goût & délicates.

On prenoit autrefois dans cette riviere, des *truites* qui pesoient cinq à six livres; mais maintenant les plus belles ne sont que de quatre, & les communes d'une livre & demie ou deux livres. La cause de cette diminution de grôsseur des *truites*, doit être attribuée à ce qu'on pêche beaucoup dans cette riviere, & qu'on ne donne pas au poisson le temps de grôssir.

On prend dans la Touvre des *truites* qui ont la chair blanche, & d'autres qui sont rouges, qu'on nomme *saumonées*. Les pêcheurs de cette riviere prétendent qu'on ne peut pas distinguer sûrement les *truites* saumonées des autres à des marques extérieures, non plus que les mâles d'avec les femeles, excepté, disent-ils, dans le temps du frai, où la couleur des mâles est plus brune, & celle des femeles plus argentée: mais ils distinguent une espece de *truite* qu'ils estiment plus que toutes les autres; ils la nomment *gardoniere*, parce que, suivant eux, elle est très-friande de gardons, & qu'on lui en trouve fréquemment dans l'estomac. Ces *truites*, dites gardonieres, sont toutes saumonées, plus courtes & plus larges que les *truites* ordinaires, & leurs écailles sont plus fines & plus blanches.

Quoiqu'on pêche quelquefois de belles *truites* dans les rivieres, elles sont rarement aussi grandes & aussi grôsses que les belles *truites* de mer, ainsi que celles des lacs; mais il y en a des unes & des autres qui ont la chair blanche, & d'autres saumonées: on estime qu'en général les *trui-*

tes de riviere sont plus brunes sur le dos; on compare cette couleur à un bleu d'acier. A l'égard des taches, les unes sont d'un brun obscur; d'autres, couleur de cerise, & les taches sont quelquefois entourées d'un cercle blanchâtre. On croit apercevoir sur les côtés, des reflets de cuivre jaûne, avec une légere teinte rouge : toutes ces couleurs s'éclaircissent, & le ventre est blanc-mat. Il y a à l'insertion de l'aileron de la queue au corps une espece de petit bourrelet charnu, couvert d'écailles très-fines. Il semble que les ailerons des *truites* de rivieres sont plus grands proportionélement à la grôsseur des poissons, que ceux des *truites* de mer; mais cette même différence s'observe aussi dans les rivieres entre les petites *truites* & les grôsses. Il semble que les ailerons n'augmentent pas proportionélement au corps, & souvent on aperçoit dessus des taches pareilles à celles du dos, & assez fréquemment l'extrémité du petit aileron charnu & visqueux du dos est rouge.

Il y a des pêcheurs qui, regardant les *truites* de mer & celles de rivieres, comme deux especes différentes, prétendent qu'on peut distinguer entre les jeunes *truites* qu'on pêche dans les rivieres, celles qui vienent du frai des *truites* de mer d'avec celles qui provienent de *truites* qui ne quitent jamais les eaux douces. Ils disent que la tête de celles-ci est moins longue, la queue moins fendue; de sorte qu'elles devienent, à mesure qu'elles croissent, coupées presque carrément. On ne raporte ceci que d'après des pêcheurs, & on s'abstiendra de fixer le degré de confiance qu'on doit y avoir, d'autant qu'il faudroit, pour avoir sur cela quelque chose de certain, être parvenu à élever des unes & des autres dans des lieux séparés, ce que les pêcheurs n'ont sûrement pas exécuté.

A S.-Omer, on prend beaucoup de *truites* dans l'Aa, dont les eaux sont très-vives; mais on n'y prend point de saumons, parce que la riviere ne communique à la mer que par des écluses, & cette même raison doit empêcher que les *truites* qu'on prend dans cette riviere ne vienent de la mer. C'est aussi ce qui fait qu'il n'y a point de *truites* dans les canaux.

On prend des *truites* en Beauce dans la petite riviere d'Autrui, qui prend sa source près de Champ-Baudouin, & se décharge dans la riviere d'Étampes. On en prend aussi en Gâtinois dans les canaux du parc de Courance, dont les eaux se déchargent dans l'Essonne. Il n'y a qu'une seule piece d'eau dans le parc de Courance, où les *truites* fraient; elle est à la chute des sources; le fond en est graveleux, ainsi que la partie de la riviere où se rendent ces eaux: on prétend avoir remarqué qu'elles ne déchargent leur frai qu'aux endroits où l'eau a le plus de courant, & où il y a le plus de gravier.

La saison du frai est à peu près depuis Noël jusqu'à la fin de janvier. On prend dans la même piece d'eau des *truites* saumonées & d'autres dont la chair est jaûne, ou enfin qui ont la chair blanche; on n'est certain de ces différentes couleurs de la chair, que quand on les apprête: on croit que les rouges & les jaûnes sont de la même espece, qu'elles changent de couleur en vieillissant, & que dans les jeunes on en voit très-peu de jaûnes.

On prétend qu'elles se nourissent d'herbe, & de poisson quand elles peuvent en atraper : ce qui doit être rare, parce que dans cette piece d'eau, il n'y a presque que de la *truite*.

Il y a des saumons qui ont la chair plus rouge que d'autres qui l'ont presque blanche; mais cette différence est bien plus sensible dans les *truites*.

Quelques-uns prétendent que cette différence de couleur dépend du sexe; mais cette raison n'est pas admissible, puisqu'on prend les *truites* à chair blanche & des saumonées, qui ont les unes de la laite & les autres des œufs dans le corps. D'autres ont prétendu que les *truites* devenoient saumonées en vieillissant; mais c'est sans fondement, puisqu'on en prend de fort petites & de fort grôsses, qu'ont les unes la chair blanche, les autres la chair rouge. Comme les *truites* perdent beaucoup de leur bonté dans le temps du frai, des pêcheurs ont imaginé que les saumonées devenoient à chair blanche dans cette saison; mais c'est une erreur, puisqu'alors on en prend de saumonées qui sont à la vérité maigres & moins délicates que dans les saisons où elles se sont rétablies de la fatigue que la ponte leur a occasionée, & il est de fait que dans la Touvre elles sont au mois de mai dans toute leur bonté, ce qui dure jusqu'au mois de novembre, & que dans ces mois on prend des *truites*, les unes à chair blanche, les autres à chair saumonée: ajoutez à cela qu'on en a pêché des blanches & de saumonées dans les saisons où elles ne fraient pas, & lorsqu'elles étoient excellentes.

Quand les *truites* ont fait leur ponte, elles vont se rétablir dans des bancs d'herbes, où les pêcheurs qui savent leur métier vont les chercher. Les œufs au sortir de l'animal sont de couleur d'ambre jaûne; l'intérieur est une glaire, & l'envelope est une membrane blanche & transparente.

De la conservation des truites *dans les viviers.*

Quoique les *truites* ne se conservent pas aussi long-temps dans leur bonté que les saumons, on ne laisse pas de les transporter assez loin quand

l'air est frais, sur-tout lorsqu'elles sont grôsses. Mais il est presque impossible de les transporter en vie dans des barques à vivier, encore moins dans des tones, comme on fait quantité de poissons d'eau douce. Cependant on peut en conserver dans des viviers; pour cela on fait un vivier sur un fond de gravier, dans lequel se rendent des sources d'eau vive: il suffira que ce vivier ait 20 à 22 pieds de largeur; mais plus on lui donnera de longueur, & plus on poura y mettre de truites; celles qu'on y transportera promptement des rivieres voisines, s'y conserveront très-bien; elles s'y multiplieront même, si ce vivier est fort long, sur-tout si l'on y jete de la blanchaille pour leur fornir de la nouriture. Les canaux du parc de Courance en sont une preuve incontestable; & c'est pour cette raison qu'il se trouve des truites dans des étangs fond de gravier, qui sont traversés de ruisseaux d'eau fort vive.

Des truites *du lac de Geneve, & de leur pêche.*

On ne voit point de saumons aux environs de Geneve; mais on prend beaucoup de *truites* dans le lac, & principalement aux deux extrémités; savoir, dans le Rhône de Geneve, & encore plus dans celui du Valais. On en prend aussi dans les petites rivieres qui se déchargent, soit dans le Rhône, soit dans le lac: comme on les distingue en *truites du lac* ou *d'été*, *truites du Rhône* ou *de la ferme*, & *truites des petites rivieres*, il faut expliquer ce qu'on entend par ces différentes dénominations.

Les *truites* qu'on nomme *du Rhône* sont celles qu'on prend à l'endroit où le Rhône sort du lac. La pêche en apartient à la ville, qui l'aferme à des particuliers, ce qui fait appeler *truites de la ferme* celles qu'on prend à cette pêcherie. À Villeneuve, qui est à l'autre extrémité du lac, à l'endroit où il reçoit le Rhône du Valais, on pêche dans la même saison des *truites* comme à la ferme, mêmes en plus grande quantité & plus grôsses. On nomme *truites d'été* celles qu'on prend en toutes saisons dans le lac même. Enfin il y a encore des *truites* qu'on prend, soit dans le Rhône, soit dans de petites rivieres, qui se rendent les unes dans le lac & les autres dans le lit du Rhône. On va dire quelque chose de ces différentes *truites*, ou pour parler plus exactement, des *truites* qu'on prend aux différens endroits que nous venons d'indiquer, commençant par les *truites* qu'on nomme *de la ferme*.

Dans le mois de mai, il passe des *truites* du lac dans le Rhône, mais en petite quantité. C'est depuis le mois de septembre jusqu'en octobre, que la descente en est plus considérable, & qu'on prend les plus grôsses. Entre les *truites* qui descendent dans le Rhône, plusieurs sur-tout des petites, & lors des chaleurs, entrent dans la petite riviere qu'on nomme l'Arve, pour jouir de la fraîcheur des eaux de cette riviere. Ces *truites*, dit-on, sont longues seulement d'un pied, & n'ont que deux pouces d'épaisseur verticale.

On ajoute que cette petite *truite*, qui est excellente, n'a point de taches sur le corps, & que son museau n'est pas fort alongé; enfin on avance que ce poisson est du lac de Geneve: mais on assure que ce nom n'est point connu à Geneve, & que les *truites* qui vienent de l'Arve se nomment *gaînes*, parce qu'elles diminuent de grôsseur à proportion du temps qu'elles ont resté dans cette petite riviere; de sorte qu'une *truite* de huit livres au sortir du lac, qui aura séjourné quelque mois d'été dans l'Arve, ne pésera plus que quatre ou cinq livres quand elle en sortira; & l'on assure que les grôsses *truites* qui descendent dans le Rhône en septembre & en octobre, passent rarement dans l'Arve; elles restent dans le Rhône où elles fraient.

Pour prendre les *truites* qui passent du lac dans le Rhône, ou du Rhône dans le lac, on ferme l'embouchure du Rhône dans toute sa largeur par une espece de clayonage ou de grillage, auquel on ménage quelques portes qu'on ouvre dans certains temps. On ajuste à différens endroits de ce clayonage de grandes nasses de fil de fer, ordinairement au nombre de huit, dont cinq servent à prendre les poissons qui descendent, & les trois autres ceux qui remontent. Ce clayonage que l'on entretient avec beaucoup de soin, n'est pas en ligne droite, mais en zig-zag, & les nasses sont placées à chaque angle saillant & rentrant. Comme elles sont très-pesantes, on se sert d'un tour pour les lever & en tirer le poisson, que l'on porte ensuite dans un grand réservoir construit au bord du Rhône. On ouvre les claies au commencement du printemps; car la descente des *truites* du lac dans le Rhône commence dès le mois de mai; ce sont les premieres descendues qui dans les chaleurs de l'été entrent dans l'Arve, dont l'eau est plus fraîche que celle du Rhône, & qui y maigrissant, forment les *truites* qu'on nomme *gaînes*.

La descente des grôsses *truites*, qui ne se fait qu'en novembre, étant finie, les gaînes commencent à remonter dans le lac dès le 25 octobre: alors on ferme les nasses de descente, laissant cependant un passage libre pour entrer dans le Rhône, & on ouvre les trois ouvertures où sont placées les nasses de remonte. Cette pêche dure à peu près jusqu'à la fin de l'année; mais le temps où elle est la plus considérable, soit pour le nombre, soit pour la grôsseur des *truites*, est depuis le 10 jusqu'au 20 décembre; &

cela ne varie que de peu de jours. On prend à cette pêcherie des *truites* de toute grôsseur; quelques-unes pesent trente livres poids de Geneve, dont la livre est de dix huit onces. On ne se souvient pas d'en avoir pris qui excédassent trente-cinq livres, mais il n'est pas rare d'en prendre de vingt & vingt-cinq; de sorte que sur trois à quatre cents qu'on prend chaque année, il y en a bien cent de ce poids. Il arive encore qu'on prend, les premiers jours de printemps, quelques grôsses *truites* qui ont passé tout l'hiver dans le Rhône, mais cela est rare.

Il est sûr que les *truites* qui passent du lac dans le Rhône, fraient dans cette riviere, & l'on prétend que ce n'est qu'à un quart de lieue au dessous de l'endroit où le Rhône sort du lac. Il est bien rare d'en trouver de grôsses à une demi-lieue: cependant il n'en faut pas inférer qu'il n'y en ait pas qui fraient dans le lac; car on en trouve souvent qui remontent, ayant des œufs bien formés dans le corps. Il est vrai qu'on prétend que quand on met de ces *truites* remplies d'œufs dans les réservoirs, elles ne les jetent point; mais peut être que les pêcheurs ne s'aperçoivent pas que ces œufs sont avalés au sortir du corps de la mere, par les poissons qui sont dans le réservoir, ou bien ils sont bien-aises de persuader que ces œufs ne peuvent pas produire des *truites*, afin qu'on ne leur défende pas de les prendre. Quoi qu'il en soit, on estime beaucoup plus les *truites* qui descendent du lac, que celles qui y entrent; & en cela il n'y a rien de surprenant, puisqu'elles ont éprouvé dans la riviere la maladie du frai, & que probablement plusieurs n'en sont pas encore rétablies.

Quant aux *truites* qu'on nomme *du lac* ou *d'été* on les prend dans le lac également dans toutes les saisons de l'année; & ce n'est point par des moyens particuliers, mais pêle-mêle avec toutes les autres especes de poissons, qui sont assez abondantes dans le lac. Ces *truites* sont bonnes, mais pour l'ordinaire moins grôsses que celles qu'on prend aux pêcheries établies soit au Rhône de Geneve, soit à celui du Valais; car on fait dans le Rhône du Valais qui entre dans le lac, & dans celui de Geneve qui en tire ses eaux, à peu près des pêches pareilles: de sorte que les *truites* d'été qu'on prend dans le lac, ne pesent guere que sept à huit livres poids de Geneve. Quelques-uns veulent que ces *truites* ne soient pas de la même espece que celles du Rhône; mais ce n'est pas le sentiment du commun des pêcheurs, qui ne peuvent y apercevoir d'autre différence que dans la grôsseur.

Il nous reste à parler des *truites* du poids d'une livre qu'on prend dans les petites rivieres qui se déchargent dans le lac ou dans le Rhône. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'entre ces petites *truites*, on en prend une partie qui ont la chair rouge ou saumonée, pendant que presque toutes celles qu'on prend dans le lac & aux embouchures du Rhône, sont à chair blanche. On dit presque toutes; car on en prend quelquefois à chair rouge dans le Rhône, sur-tout auprès de l'embouchure des petites rivieres qui s'y rendent, comme la Versoix, & encore plus quand on remonte ces petites rivieres un peu au dessus de leur embouchure; mais c'est en si petite quantité, qu'on peut dire que les excellentes *truites* qu'on prend dans le lac & à la ferme, ont la chair blanche. On a cependant assuré que le 13 juillet 1733, par une chaleur excessive qui duroit depuis quelques jours, on trouva à la ferme toutes les nasses de remonte remplies de *truites* d'environ deux livres, entre lesquelles il y en avoit grand nombre de saumonées. Ce fait est cité comme étant fort extraordinaire.

On voit à l'article du saumon, que ce poisson passe avec avidité de l'eau salée dans l'eau douce, probablement pour y déposer ses œufs; mais pour quelque raison que ce puisse être, il change, pour ainsi dire, d'élément; car il y a tant de différence entre l'eau de la mer & celle des rivieres, que beaucoup de poissons de mer périssent quand on les met dans l'eau douce, comme aussi les poissons de riviere quand on les met dans l'eau salée, & cette différence d'eau peut bien engager quelques poissons à passer d'une eau dans l'autre; mais ce n'est pas cette raison qui peut déterminer les *truites* à passer du lac dans le Rhône, & du Rhône dans le lac, puisque les eaux de l'un & de l'autre sont douces.

Nous avons dit que ces poissons *avoient une* singuliere inclination à remonter vers la source des rivieres, & à refouler les courans les plus rapides; mais ici cet instinct ne peut avoir lieu, puisque s'il y a des *truites* qui refoulent le courant pour passer dans le Rhône du Valais, il y en a qui suivent le cours de l'eau pour passer dans la Rhône de Geneve; ainsi une partie passe dans le Rhône du Valais en refoulant le courant, & une autre dans le Rhône de Geneve, en suivant son cours. Quelque temps après, les unes & les autres rentrent dans le lac, ou en suivant le cours du Rhône du Valais, ou en refoulant celui du Rhône de Geneve. Quelle raison peut donc les engager à changer ainsi de domicile? C'est peut-être uniquement pour se porter à des endroits où il y ait moins d'eau, un fond de gravier, une eau vive & claire, en un mot un endroit favorable à l'opération du frai, comme on voit des poissons de mer qui passent dans des étangs salés pour frayer, & qui ensuite retournent à la mer.

On a dit qu'on pêchoit des *truites* dans le lac,

tantôt avec des hameçons, tantôt avec des nasses ou des filets à manche, ou avec des saines: mais la pêche la plus considérable se fait avec ce qu'on nomme *le grand filet*, qui est formé d'un grand sac, à l'embouchure duquel sont ajustés deux ailes de filet fort longues, & chacune est tirée par un bateau. On croit que dans le lac il y a à l'embouchure de la manche un goulet comme aux verveux. On atache encore quelquefois le long d'une corde plusieurs nasses ou verveux, qu'on cale au fond de l'eau.

Il y a une façon de pêcher qui se fait avec un filet qu'on appele *meni* ou *menia*, dont la construction est fort simple: c'est une nappe faite avec du fil très-délié. La corde qui borde la tête du filet est garnie de flotes de liége: à celle qui borde le pied du filet, sont un grand nombre de filets auxquels on atache de petites pierres grôsses comme des noisetes, qui font un lest suffisant seulement pour maintenir le filet dans une situation à peu près verticale. On forme avec plusieurs pieces de ce filet une enceinte à l'embouchure d'une petite riviere ou d'un golfe. Quand le filet est tendu, on bat l'eau dans l'enceinte, pour obliger le poisson à donner avec force dans le filet, qui, quand il est dans l'eau, n'est pas tendu avec force; de sorte qu'étant très-fin, il peut céder aisément aux éforts du poisson qui s'y embarasse: la secousse qu'il occasione fait sauter les petites pierres; quelques-unes entourent le poisson, & passant dans une maille, le retienent. Si le poisson s'agite dans ce filet, qui est très-délicat, & étendu mollement, il s'y embarasse de plus en plus, & fait rejaillir des pierres qui, s'engageant dans des mailles, lient d'autant plus fortement le poisson.

Cette pêche est connue & pratiquée également dans les autres lacs de la Suisse, & principalement dans celui de Neuchâtel. Les pêcheurs la nomment *étole*, & ils s'en servent aussi pour prendre de petits poissons destinés à des amorces.

Au reste la pêche des *truites* & celle des saumons étant absolument la même, *voyez* ce qu'on en a dit à l'article SAUMON.

TUCA; espece de merlan plus court, plus plat & plus large que le vrai merlan.

TURBINÉES. Les coquilles *turbinées* sont univalves & roulées en spirale comme les limaçons.

TURBOT RHOMBE; poisson de mer à nageoires molles, large, plat, de figure rhomboïde ou en losange, fort connu dans les poissoneries. Il y a plusieurs especes de *turbots* qui different aussi en grandeur. Les uns portent des aiguillons vers la tête & la queue, les autres nommés *barbus* n'en ont point.

Le *turbot* à piquans se nomme en Normandie *bertoneau*. Dans la même province on donne au petit *turbot* le nom de *cailletot*. Ce poisson fréquente les rivages. Son dos est brun, ses nageoires sont blanches. Sa bouche est grande & sans dents, se mâchoires sont âpres. De celle d'en-bas pendent deux barbillons. Il a quatre ouïes: deux de chaque côté. Le *turbot* est aussi appelé *faisan d'eau* à cause de la délicatesse de sa chair. Ce poisson est vorace, il se nourit de poissons, de cancres & d'écrevisses. Il se tient souvent à l'embouchure des rivieres, & pour atirer ou guêter sa proie, il se couvre de sâble & se tient en embuscade en faisant un léger mouvement.

On pêche de grands *turbots* à l'embouchure du Rhône & dans la mer Baltique, sur-tout dans l'Océan. La chair du *turbot* est blanche, ferme & succulente.

TURBOT ÉMAILLÉ poisson de lac & de riviere de la Louisiane: il a deux pieds de long ou environ. Sa figure est ronde; son nez est pointu & fait comme celui d'un rat; il pese environ six livres: il est sans arrêtes. La chair de ce poisson est fort estimée.

Les sauvages recherchent beaucoup ce poisson pour avoir ses aiguillons dont ils arment leurs fleches. Il est couvert de distance en distance de douze rangées d'écailles de deux en deux. Ces écailles sont triangulaires, petites vers la tête & la queue plus grandes au milieu du corps. Elles sont prodigieusement dures. Entre ces rangées d'écailles la peau est lisse. Ce poisson au lieu d'arête a au milieu du corps un ligament qui prend de la tête à la queue & qui est aussi délicat que la chair.

VACHE MARINE, ou BÊTE À LA GRANDE DENT ou MORSE. Cet animal se trouve dans la mer du Groenland, vers la nouvele Zemble, près des petites îles vers le golfe de Saint Laurent. C'est un cétacée vivipare & amphibie. Par la forme de son corps, il est assez semblable au phocas; mais il est beaucoup plus grand, il a plus de corps, il est même plus pesant qu'un bœuf. Ses quatre pieds sont plus propres à nager qu'à marcher, surtout ceux de derriere qui sont absolument palmés. Ses doigts sont couverts d'une peau épaisse de six lignes: la peau du corps a près d'un pouce d'épaisseur. Ses poils sont courts, bruns & d'un jaûne-sale. Il a la tête très-grôsse, informe, plate en devant. Il a sur le front deux trous par lesquels il rejete l'eau. Son museau est entouré de soies cartillagineuses. La mâchoire supérieure est garnie de huit fortes dents; la mâchoire inférieure qui est triangulaire en a autant. C'est de l'extrémité de la mâchoire supérieure que sortent deux grôsses & larges défenses faites en forme de croissant, & qui se dirigent vers la poitrine de l'animal. Ces défenses ont environ vingt pouces de longueur & neuf de circonférence près de leur origine. Elles sont un peu aplaties & légérement cambrées; elles sont plus dures & aussi blanches que l'ivoire de l'éléphant. La *vache marine* se nourit de coquillages. Ce sont les Danois & sur-tout les Lappons qui vont à la pêche de cet animal. On trouve encore beaucoup de *vaches marines* dans la mer de Kamtschatka. Leur peau est noire, fort épaisse & fort dure.

Les *vaches marines* sont douces par nature; on les touche quelquefois sans qu'elles s'enfuient, aussi choisit-on celles du troupeau que l'on veut prendre. Un homme fort se met dans un bateau conduit par trois ou quatre rameurs, & tient à sa main un grand crochet de fer bien aigu qu'il enfonce dans le dos d'un de ces animaux: ce harpon est atachê à une grôsse corde qu'une trentaine d'hommes tirent du rivage, tandis que ceux qui sont dans le bateau percent le malheureux animal jusqu'à ce qu'il expire. Lorsqu'une *vache marine* se sent acrochée, elle se débat pour se dégager, & ses compagnes cherchent aussi-tôt à la sécourir; les unes s'étendent sur la corde comme pour la câsser d'autres essaient d'arracher le harpon à coups de queue; quelquefois elles entrent en fureur & renversent le bateau en le soulevant par dessous & le font couler à fond en le frapant & le perçant de côté & d'autre avec leurs défenses osseuses. Elles parvienent même quelquefois à briser les armes des pêcheurs & à les faire tomber de leurs mains. On fait la pêche de ces animaux pour leur enlever leurs défenses ainsi que leur graisse: dont on retire une huile aussi bonne que celle de la baleine.

VACHE MARINE de la Chine. On voit dans les mers de la Chine, cet animal qui vient souvent à terre, & qui ataque les vaches doméstiques. On raporte que ses cornes s'amolissent à l'air en peu de temps, ce qui l'oblige de retourner à la mer pour leur faire reprendre leur premiere dureté.

VAGABONDES ou VARIANTES. On donne ce nom aux courtines qu'on change fréquemment de place. Il y a encore des courtines qu'on nomme *volantes*.

VAIRON; petit poisson blanc & de riviere, à nageoires molles. C'est une espece de petit goujon. On trouve ce poisson dans le gués couverts de pierres ou de sâble. Il a le corps de différentes couleurs. L'opercule des ouïes jete des reflets très-brillans, or, jaûne, vert, bleu. Ses mâchoires sont bordées d'un beau rouge; ses prunelles sont très-noires. Une bande assez large, d'une belle couleur d'or, s'étend des deux côtés de aileron de la queue aux ouïes. Son dos est brun, pointillé d'or, le dessous semble une bande d'étofe pointillée de vert, de bleu, d'or de rouge. Ce poisson est de la famille des aloses.

VALET; morceau de bois qui a un crochet à chacun de ses bouts & ser à tenir tendue la portion du filet qui est faite, pour continuer à le faire commodément.

VANDOISE ou DARD. La *vandoise* est un petit poisson d'eau douce de la longueur d'un hareng, mais plus large; il est rare d'en prendre qui aient un pied de long; il va si vîte dans l'eau, qu'il semble s'élancer comme un dard, ce qui lui a fait donner ce nom par les pêcheurs de la Loire. Son corps, proportionélement à sa longueur, est moins large que celui du gardon, son museau est plus pointu; ses écailles sont

sont de moyene grandeur, il devient fort gras. Sa chair est molle, néanmoins d'un goût assez agréable, & elle passe pour être fort saine.

VANGERON; poisson des lacs de Lausanne & de Neuchâtel. Il a près des ouïes deux nageoires couleur d'or, deux sous le ventre qui sont jaûnes, un aileron derriere l'ânus, un sur le dos; celui de la queue est fourchu. Ce poisson a la figure & la chair semblables à celles de la carpe.

VARANGUES. Ce sont les membres qui sont posés immédiatement sur la quille, & forment la partie la plus basse des couples. Quand on veut que les fonds du bâtiment soient fins, on donne de l'aculement aux *varangues*. On les fait plates, quand on veut qu'ils tirent peu d'eau. Les *varangues* de l'avant sont aculées, celles de l'arriere encore plus.

On nomme *maîtresse varangue*, celle du maître couple, qui est vers le milieu de la longueur du bâtiment.

VARVOUSTE; filet à manche.

VAS-TU, VIENS-TU; pêche qui se fait avec un filet du genre des manets ou des tramaux, qu'on tend de terre par les travers d'un courant.

VATROUILLE; tampon de laine atâché au bout d'une perche, qui sert à laver les morues.

VENETS; espece de petit bas parc du genre des courtines, formé de filets demi-circulaires.

VENGUDE. C'est ainsi qu'on nomme la grande entrée d'une bourdigue du côté de l'étang.

VENTURON; terme en usage au port de Fréjus, pour désigner un filet appelé *carrelet*.

VERDONE; poisson à nageoires épineuses, qui a les levres grandes, élevées & épaisses. Il est presque par-tout de couleur verte.

VERGADELLE. On appele, en Languedoc, *vergadelle* un petit poisson confinant à la saupe, qui se trouve assez fréquemment dans les étangs. En la considérant dans une position verticale, la *vergadelle* paroît moins alongée & former un ovale plus racourci que la saupe. Quelques-uns l'appelent *saupe d'étang*; néanmoins on en prend aussi à la mer pres des côtes.

VERGANDIER. On appele ainsi sur la côte de Normandie, un petit arbrisseau qu'on nomme ailleurs *houx-frelon*.

VERGUES; pieces de bois plus grôsses au milieu que vers les extrémités, qu'on atache au mât par le milieu, & sur lesquelles sont tendues ou encapelées les voiles.

VÉRON; petit poisson de riviere, différent du vairon dont nous avons parlé. Il ressemble assez, pour la forme du corps, à un petit gardon; mais il en differe beaucoup par les couleurs, qui sont très-brillantes, sur-tout dans le temps du frai; en le gardant hors de l'eau, elles s'afoiblissent, & même plusieurs disparoissent. Ces couleurs apartienent à la peau, car il n'a pas d'écailles; cependant sa peau n'est pas lisse comme celle des poissons nus, elle est pointillée & comme sâblée.

On dit que la chair du *véron* est toujours un peu amere, peut-être parce qu'on a peine à vider ce poisson sans rompre la vésicule du fiel. On s'en sert pour amorcer de petits haims.

VERROTIERS. On appele ainsi les pêcheurs qui fouillent le sâble avec des pioches, louchets, cous, râteaux ou herses, pour en tirer les vers. On les transporte en vie dans des sébiles pleines d'eau de mer.

VERT (sardines en). On appele ainsi celles qu'on couvre d'un peu de sel, comme les harengs braillés.

VERTAULET; filet conique & à manche, qui sert dans le comtat Vénaissin à prendre des truites.

VERVEUX ou VERVIERS; filets en forme de manche, comme les guideaux, mais moins longs. Pour empêcher que le poisson n'en sorte, on ajuste à l'entrée & dans l'intérieur un filet large d'entrée, qui se termine en pointe, qu'on appele *goulet*.

VIBORD; partie du vaisseau qui s'éleve au dessus du pont le plus élevé, & forme avec ce pont une espece de cofre.

VIEILLE ou VIELLE. On pêche sur les côtes de Normandie & de Bretagne, un poisson qu'on y nomme *vielle* ou *vieille*, *vrac*, *carpe de mer*. Les auteurs donnent ces différens noms au poisson dont il s'agit. Sa longueur ordinaire est de dix pouces ou au plus d'un pied, & sa largeur verticale de neuf à dix pouces; sa couleur varie beaucoup, mais son dos est en général d'un jaûne plus foncé que le reste du corps qui est chargé d'écailles, les unes blanches, les autres vertes; le dessous du ventre est blanc tacheté de jaûne; les écailles sont colorées de vert plus ou moins foncé, avec des taches, les unes rouges, les au-

tres jaûnes tirant à la couleur d'or. Ces couleurs sont plus vives aux mâles qu'aux femeles, & on trouve que les mâles approchent plus de la couleur des carpes d'eau douce que les femeles.

On estime assez ce poisson en Basse-Bretagne, & l'on en fait quelquefois des salaisons. L'histoire générale des voyages dit qu'il y a beaucoup de ces poissons à la côte d'Afrique, dans la baie de Portandic, dans celle d'Arguim & dans celle de la riviere de Sierra-Léona. On prétend qu'il y en a qui pesent jusqu'à 200 liv.

L'auteur de l'histoire générale des voyages, ajoute que la chair de ce poisson, qu'il nomme *vieille*, est grasse, blanche, ferme, tendre; qu'elle se leve par écailles; enfin, que sa peau est épaisse, grise, délicate & couverte de fort petites écailles; que ce poisson est vorace, & mord volontiers aux apâts qu'on lui présente. Il dit que sa chair est plus agréable quand elle a pris le sel, que quand elle est fraîche, & qu'elle exige, pour être bien préparée, plus de sel que la morue. Quand on y apporte les attentions convenables, ce poisson se conserve très-bien en baril; de sorte que quand les Hollandois étoient maîtres d'Arguim, ils en faisoient un commerce considérable. Tout cela établit très-bien que le poisson dont il est parlé dans l'histoire des voyages, & qu'ils nomment *vieille*, n'est point du tout celui auquel on donne ce nom sur nos côtes, & qu'il est de la famille des morues.

On pêche dans les parages de Narbone, deux especes de *vieilles*, une qui est de couleur brune, qu'on prend au large; & l'autre couleur d'azur, qui se tient entre les rochers; ce qui prouve qu'il y a des *vieilles* de bien des couleurs différentes. Il s'en trouve d'une beauté admirable.

VIREVAU; cylindre de bois qui est percé horizontalement, & qu'on fait tourner avec des léviers.

VIRURE de bordage, est une bande de bordages, qui s'étend tout autour d'un bâtiment.

VIVANO FRANC. On nomme ainsi un poisson du genre des sparus. On le prend à la ligne dans des fonds qui ont plus de huit brasses de profondeur; pour cela cinq negres se mettent dans une pirogue; quand ils sont rendus au lieu de la pêche, deux nagent, deux qui sont vers l'arriere tienent, avec leur rame, lieu de gouvernail, & le cinquieme jete à la mer une corde qui porte à son extrémité plusieurs lignes fines garnies d'haims, & amorcées de petits poissons qu'on tire la plupart des coquillages. Le *vivano* étant très-vorace, se jete avec avidité sur ces apâts, & souvent on trouve des haims qu'on a mis à la mer, garnis de ces poissons de différentes grandeurs.

Sa chair est blanche & de bon goût, quand le poisson est nouvélement pêché. Il y a de ces poissons qui pesent jusqu'à trente livres. Outre ce *vivano* qu'on nomme *franc*, on en pêche plusieurs autres, entr'autres un qu'on nomme *mombain*, qui ne differe du précédent que parce que sa tête est plus arondie, & que le rouge est plus foncé; un autre qu'on nomme *variolé*, parce que ses écailles sont variées de différentes couleurs; le *vivano* gris, dont les lignes latérales sont *jaûnes*, enfin le *vivano à oreilles noires*, qui a des taches noires à la naissance des nageoires pectorales.

VIVE. On a donné à ce poisson, comme à beaucoup d'autres, bien des noms différens; à Gênes, à Marseille, en Languedoc on l'appele *araignée*, probablement parce que, regardant l'araignée comme vénimeuse, on en a jugé de même des piquures de la *vive*, qui occasionent de grandes douleurs. Et comme ce poisson a le regard vif & farouche, on l'a aussi appelé *draco marinus*; & la dénomination de *vive*, que nous adoptons, vient probablement de ce que ce poisson vit assez long-temps hors de l'eau, & qu'il donne encore des signes de vie après avoir été vidé, ou même lorsqu'on lui a retranché la tête. Dans les mois de juin & juillet, il s'approche du rivage; on en prend dans les manets qu'on tend pour la pêche des maquereaux. Quand il fait chaud, quelques-uns mordent aux haims; mais l'hiver ils se retirent dans les grands fonds, ou ils s'ensâblent, & il faut les y aller chercher avec des filets de la dreige.

Les plus grandes *vives* n'ont guere que seize à dix-huit pouces de longueur totale, les communes onze à douze. Ce poisson a la chair ferme, sans être coriace; son goût est très-agréable; sa peau est dure & seche; il a l'avantage de pouvoir être transporté assez loin; il se conserve long-temps sans se gâter.

Quand on est piqué par les aiguillons de la *vive*, on ressent de fortes douleurs qui occasionent quelquefois la fievre: il y a des charlatans qui se vantent d'avoir des secrets pour calmer ces douleurs. Les pêcheurs, pour prévenir ces accidens, qui ne sont que très-fréquens, rompent ou arrachent ces aiguillons aux poissons qu'ils tirent de l'eau; mais l'expédient qui passe pour le meilleur, est de mettre sur la piquure le foie nouvélement tiré de l'animal.

On pêche des *vives* dans l'Océan & dans la Méditerranée; mais celles-ci sont assez souvent fort petites; ce qui fait soupçoner qu'elles pou-

roient être le petit poisson connu sous le nom d'*araignée de mer*.

VIVIERS. Ce sont de grands réservoirs qui reçoivent l'eau d'une source, dans lesquels le poisson se conserve mieux que dans les huches & en plus grande quantité; mais il n'y multiplient pas.

Les viviers, pour conserver les poissons de mer sont des mares qu'on creuse au bord de la mer, ou des paniers qu'on dépose dans les endroits où il entre de l'eau de mer.

VIVIPARES, se dit des animaux dont les petits naissent vivans.

UMBRE ou UMBLES; poisson de la famille des saumons.

Les *umbres* pesent tout au plus une livre. Il paroît que ces poissons recherchent au moins avec autant d'avidité que les truites, les eaux vives, claires & limpides qui descendent des montagnes.

L'*umbre* fluviatile franchit les cataractes comme les truites. On trouve des truites dans presque tous les endroits où l'on pêche les *umbres*; mais il n'y a pas des *umbres* par-tout où l'on trouve des truites, Ces petites *umbres* sont assez communes dans les petites rivieres de la Franche-Comté & du Bugey, au pied des Alpes, où on les voit remontant contre le fil de l'eau, rassemblées en troupe; ce qui fait que dans quelques endroits on les nomme *harengs d'eau douce*. On en voit dans les rivieres de Saint-Claude, de Dortans, de Furan. Il s'en montre peu l'hiver, & l'on dit que dans cette saison, elles se retirent dans des rochers, dans des cavernes & autres lieux ombragés.

Les *umbres* fluviatiles ont des dents très-fines. Ces *umbres* font un manger très-délicat & fort estimé; mais sa grande délicatesse fait qu'il se corrompt promptement; & comme c'est l'été qu'on en prend le plus, pour peu qu'il fasse chaud, on ne peut pas le transporter dans les villes, où l'on en trouveroit un débit avantageux.

L'*umbre-chevalier* du lac de Geneve est un poisson fort gras; sa chair est plus délicate que celle de la truite: aussi est-il plus estimé, & pour cette raison d'un prix plus considérable. Il a tous les caracteres des poissons de la famille des saumons & des truites.

On distingue deux especes d'*umbre-chevalier*; ceux de la grôsse espece ne different de la truite qu'en ce qu'ils sont moins longs, beaucoup plus larges & plus épais: il y en a qui pesent 10, 15 & 20 livres. Ce poisson est fort gras; il est d'un gris blanchâtre. Cette espece d'*umbre* ne se prend qu'à l'hameçon dans les endroits les plus profonds du lac; on amorce les hameçons avec de petits poissons. Il est rare que cette espece d'*umbre* se prene au filet, parce qu'elle ne vient guere sur les bords; c'est pourquoi on juge qu'elle fraie dans les grands fonds. Ce poisson a des dents comme la truite; ses écailles sont imperceptibles.

La seconde espece d'*umbre-chevalier* est moins grôsse, & se pêche avec le filet à une petite distance des bords, quoique quelquefois dans des endroits assez profonds. Le mâle se distingue assez aisément de la femele par ses différentes couleurs: il a le dos d'un beau gris argenté, mélangé de petites taches noires, le museau parfaitement noir, le ventre d'un jaûne éclatant & doré, les nageoires imitant la nacre de perle. Le mâle de cette espece n'est ni si grôs ni si épais que ceux de la premiere; il est plus aplati & plus large. La femele est d'un gris plus brun que celles de la grôsse espece. Les plus grôsses ne pesent que 8 à 10 livres.

Il y a outre cela la petite *umbre* de riviere, qui a la gueule fort petite; elle n'a point de dents. L'*umbre* de riviere se nourit de petits coquillages, d'insectes & de moucherons qu'elle prend à la surface de l'eau: ses écailles sont assez grandes relativement à la grôsseur du poisson, qui n'excede guere une livre ou une livre & demie.

VOILE; assemblage de plusieurs lés de toile cousus à côté les uns des autres, pour faire de grandes pieces de toile qui donnent le mouvement aux bâtimens de mer par l'action du vent. Il y en a de carrées qu'on tend sur des vergues; de latines ou triangulaires qu'on atache aux antennes de galere ou autres bâtimens de la Méditerranée; d'autres qu'on tend sur les cordages nommés *étais*. Les voiles tirent leur nom des mâts où elles sont atachées. Le grand mât porte la *grande voile*, le *grand hunier* & le *grand perroquet*; le mât de misaine la *grande voile de misaine*, le *petit hunier*, le *petit perroquet*; l'artimon, les voiles *latines* & le *perroquet de fougue*; le beaupré, la *civadiere*.

VOLARDS. Ce sont des rames ou menues branches d'arbres qui servent à faire les clayonages.

VOLETS; gaules menues & pliantes sur lesquelles les pêcheurs montent les filets de leurs bouteux.

VORACES. Quoique presque tous les poissons vivent d'autres poissons, il y en a cependant

qui en font une telle destruction qu'on les regarde particuliérement comme *voraces*.

VOYE. On appele ainsi à la Tête-de-Buc une bouée ou signal qui sert à retrouver les filets qu'on a tendus par fond.

VRAK (harengs salés en). C'est ceux qu'on met dans des tones avec du sel, jusqu'à ce qu'on les paque avec soin dans des barils.

VREDELÉE. Les pêcheurs de St. Michel en l'Herm nomment ainsi un filet dont les deux bouts sont montés sur deux perches. Deux hommes les tienent contre le courant, pendant que d'autres batent l'eau pour engager le poisson à donner dans le filet.

WHANG-YU; espece d'esturgeon de la Chine qui pese plus de deux-cents livres. Sa chair est très-ferme & d'un bon goût: on en fait une grande pêche dans la profonde riviere de Fuchen par des méthodes fort ingénieuses: on y étend des filets sur quatre pieux courbes, lesquels s'abaissent & se relevent par le moyen d'une perche atachée à terre: au centre est un grand puits d'où le poisson ne peut sortir quand une fois il y est entré.

WARANDEURS. On nomme ainsi à Dunkerque des gens nommés par le magistrat pour assister aux salaisons des harengs qui se font dans la ville, & pour apposer les armes de la ville sur les caques.

WARNETE. Ce terme sur la côte de Normandie signifie des filets en saine qui sont faits avec du fil très-fin & très-délié.

WARNETEURS; petits bateaux pêcheurs à cul-carré, en usage à Dieppe.

WARRETÉE; espece de fil à voile que les pêcheurs achetent des cordiers, pour joindre ensemble plusieurs pieces de filets. Ce terme est en usage sur une partie de la côte de Normandie.

WITFISCH. Les Groenlandois donnent ce nom allemand à une espece de baleine qui n'a des dents que par-en-bas. Ce cétacée a la tête pointue; il n'a point de nageoires au dos, mais une longue de chaque côté. On remarque deux trous dans la base du crâne qui se réunissent dans un seul tuyau charnu pour produire un seul jet d'eau. Le *witfisch* est d'un blanc jaunâtre. Il a quinze à seize pieds de long. On pêche rarement ce poisson parce qu'on en tire peu d'avantage; mais sa rencontre fait présager une pêche abondante de baleines.

WITTING. On appele ainsi dans le nord, à cause de sa blancheur, le poisson que dans l'Océan on nomme merlan.





XAB XAN

XABEGA ; sorte de bregin dont se servent les Espagnols pour prendre des sardines. On le nomme aussi *beliche*.

XANTHURUS des Grandes-Indes, poisson des Indes orientales. Il est de la grosseur d'une carpe. Ses mâchoires sont armées de petites dents fort aiguës. Son dos & sa queue sont jaunes. Son ventre est d'un blanc bleuâtre. Ses nageoires sont d'un beau rouge. Sa tête est brune.

On pêche ce poisson à l'hameçon, entre les rochers, sur les bords de la mer. Sa chair est saine & d'un goût agréable.

YAC YOL

YACONDA ; poisson des Indes occidentales. Il est couvert d'un test, & long de trois pieds ; il est tout rayé de lignes jaunes, rouges & blanches.

YOLLE ou BISCAYENE ; petite chaloupe qui va presque toujours à la rame.





ZEEDRAAK ou DRAGON MARIN; poisson cartilagineux des Indes orientales. Les nageoires que ce poisson a sur les ouïes, lui servent d'ailes; elles sont d'un vert-clair, mais rouges à leurs extrémités. Il a deux aiguillons à la queue. Les nageoires des deux côtes sont molles & flexibles. Il a peu de chair, & elle est insipide.

ZÉE-WIND ou WINDVISH. Les Hollandois nomment ainsi une espece de lavaret qu'on prend sur leurs côtes avec les saumons.

ZENDEL ou ZINGEL, poisson que l'on pêche dans le Danube, & dans plusieurs rivieres de l'Allemagne. Il est fort estimé à cause de la délicatesse de sa chair. Le *zendel* est de la grandeur de la carpe; il est large, épais, blanc, & assez semblable à la truite saumonée.



EXPLICATION
DE PLUSIEURS TERMES
EMPLOYÉS DANS LE TRAITÉ DES PÊCHES.

Nous devons ajouter ici, d'après le Traité des Pêches de Duhamel, l'explication de plusieurs termes qui sont en usage entre les pêcheurs, & communément peu connus de ceux qui ne se sont point occupés de la pêche. Il n'y a point de science, d'art (dit Duhamel), même de métier, qui n'aient des termes qui leur sont propres; & ceux qui veulent s'instruire de quelque science ou de quelqu'art, doivent commencer par apprendre la valeur & la vraie signification de ces termes, sans quoi ils ne pouront prendre une juste idée de ce qu'on leur expliquera avec le plus grand soin. Ce sont ces réflexions qui ont déterminé ce savant à joindre à son Traité des Pêches un vocabulaire ou une explication des termes propres à cet art. Ce secours est sur-tout nécessaire pour l'intelligence des différentes pêches ; car les côtes de la France étant fort étendues, & éloignées du centre de la république, le langage des pêcheurs qui est absolument ignoré dans les provinces du continent, est de plus sujet à varier beaucoup sur les différentes côtes où l'on s'occupe de la pêche.

Les Bretons, les Normands, les Saintongeois, les Flamands, les Picards, les Provençaux, ont des idiômes qui leur sont particuliers, d'où sont venus les différens noms qu'on a donnés à une même pêche: mais quoique, dans les diverses descriptions, on se soit ataché à raporter les expressions particulieres à chacune de ces provinces, il ne faut pas présumer que l'on ne laisse rien à désirer sur ce point; les variétés infinies qui se trouvent dans une même province, d'un port à l'autre, ont rendu la chose presque impossible. Heureusement ces omissions ne seront sujetes à aucun inconvénient; car, comme on explique la manœuvre des pêches, dans un détail suffisant, il sera aisé d'apercevoir que la pêche annoncée sous un nom est souvent la même que celle qui est connue dans quelque port que ce soit sous une autre dénomination.

On pouroit dire que ces différens termes de pêches étant expliqués dans le corps de l'ouvrage, on auroit pu se dispenser de les expliquer encore dans un vocabulaire; mais ceux qui forment cette objection ne font pas attention que comme on s'est contenté d'expliquer une seule fois des termes qu'on a été obligé d'employer plusieurs, il ariveroit que les lecteurs, ignorant en quel endroit cette explication a été placée, ils se trouveroient dans un embaras dont ils ne pouroient se tirer; au lieu qu'en ayant recours au vocabulaire, ils trouveront une explication abrégée, qui souvent leur suffira.

A.

Abait; mot d'usage en Bretagne pour signifier *apât*; d'où l'on dit *abaiter*, *abecquer* ou *embecquer* pour *amorcer*.

Accrues. Ce sont de fausses mailles ou surnuméraires qu'on fait aux bords du filet quand on veut augmenter sa largeur. Pour les diminuer, on joint ensemble deux mailles par un même nœud.

Achée. Les pêcheurs nomment ainsi les vers de terre, dont ils amorcent leurs haims.

Acon; petit bateau plat, très-léger & carré par-derriere; il sert à aller sur les vases; un homme met une jambe dans le bateau, il apuie ses deux mains sur les bords, & il pousse l'*acon* avec une jambe qu'il a dehors; de cette façon, il se transporte où il veut.

Acq ou *Acquie*; terme picard pour signifier un haim; d'où peut venir *acquer* pour dire *amorcer les haims*.

Acquer; synonyme d'*amorcer*.

Acul; nom que les pêcheus donnent au fond des parcs; du côté de la mer.

Afaner ou *Afamer*. C'est engager par un apât les sardines à s'élever à fleur d'eau, où l'on tend le filet.

Agave. Von-Linné a donné ce nom à l'aloïdes qui fournit le fil de pitte.

Aiche; synonyme d'*apât*. On dit aussi *eche*.

Aicher; synonyme d'*amorcer*. Ce mot peut venir d'*achées*, vers de terre qui servent à amorcer.

Aiguille de laceur. C'est une espece de navete de bois léger, sur laquelle on roule le fil qui doit servir à faire le filet. On *charge*, on *emplit* ou l'on *couvre* l'aiguille de fil; ces termes sont synonymes. Il y a aussi un petit poisson de mer qu'on nomme *aiguille*.

Aiguillete; morceau de fil-de-fer, terminé par une espece de bouton qui sert à tirer du sâble les coquillages qu'on nomme *manchots* ou *manches de couteau*.

Aiguilliere. C'est un filet qui ressemble assez à la batude ou au sardinal. On le tend entre deux eaux; il sert à prendre des aiguilles & quelquefois des muges ou des bogues.

Ailes de filet. Ce sont les bandes de filet qu'on ajoute aux côtés des filets en manche.

Ain. Voyez *Haim*.

Ainards; petites gances qui servent aux pêcheurs à atacher le bord de leur filet sur une corde ou ralingue qui les borde.

Alas; partie des ailes du filet dit *boulier*. Les mailles ont deux pouces d'ouverture en carré. Ce terme a aussi raport au filet de la tartane.

Alignole; filet de Provence, qui est une simple nappe lestée & flotée, qu'on établit près de la surface de l'eau. On le fait avec un fil retors assez fort, parce qu'il sert à prendre des bonites, des thons, des espadons.

Aloé, *aloides*; plante dont on retire le fil de pitte.

Alosier. Voyez *Verqueux*.

Alviers. On nomme ainsi de petits étangs destinés à élever de l'alvin ou de petits poissons, pour peupler les grands étangs.

Alvin. On appele ainsi de petites carpes qui ont six pouces de long, & qu'on met dans les étangs pour les repeupler.

Amairades ou *Armaillades*; sont des filets dont on fait usage en Languedoc; ils s'appareillent comme les batudes, & tienent beaucoup des demi-foles.

À-mer. On nomme ainsi deux objets à terre, qui étant vus de la mer l'un par l'autre, ou sur la même ligne, indiquent la route qu'il faut tenir.

Amorcer. C'est garnir un haim de l'apât qui doit attirer le poisson, & l'engager à mordre à l'hameçon.

Amouba; terme de la langue des Basques, qui signifie *hameçon*.

Ampin signifie en provençal un *grapin*.

Ancrage. C'est un lieu propre à mouiller l'ancre, soit à cause de la profondeur de l'eau, l'avantage de l'abri, & la nature du fond, qui doit être de bonne tenue, & de nature à ne point endomager les câbles. Il y a des endroits où il faut payer l'*ancrage*.

Ancre est un grôs crochet de fer qui mord dans le fond du terrain, & arrête les bâtimens. Toutes les ancres ont une tige, deux bras terminés ordinairement par un évasement, qu'on nomme *pate*; à l'extrémité de la tige, est un organeau où on amarre le câble.

Andana; sorte de pêche que les Espagnols font à la nasse.

Angon; instrument qui sert à tirer les crustacées d'entre les rochers, c'est un morceau de fer barbelé par les bords, qu'on emmanche au bout d'un bâton.

Anse; enfoncement dans les terres, plus considérable que ce qu'on nomme *crique*, & moindre que la baie & le golfe; les bâtimens s'y retirent par le grôs temps, quand ils y trouvent assez d'eau, un bon ancrage, & que la mer n'y est pas agitée.

Ansieres. On nomme ainsi les filets qu'on tend dans les anses.

Apât. On nomme ainsi toute substance dont les poissons sont friands, & qu'on emploie pour les attirer dans un filet ou dans un lieu; on en garnit les haims. En quelques endroits on dit *amorce*, *baiste* ou *aiche* au lieu d'*apât*.

Apointer un haim; c'est lui former sa pointe.

Appareiller un vaisseau. C'est disposer toutes choses pour mettre à la voile; & comme l'on dit *appareiller une voile*, les pêcheurs disent aussi *appareiller leurs filets*, lorsqu'ils les préparent pour la pêche.

Appelet. On appele *piece d'appelet* une corde garnie de lignes ou empiles & d'haims. En joignant au bout les unes des autres plusieurs pieces d'*appelets*, on forme une tessure.

Aquerésses; ouvrieres qui garnissent les haims d'apâts; elles sont aussi chargées de réparer les lignes & les empiles qui sont rompues, & de mettre des haims à la place de ceux qui sont perdus.

Arceau; annelet ou anse de cordage qui passe au travers d'un trou fait à une pierre nommée *cabliere*, qui sert à faire couler bas les cordages & les filets.

Archet. On appele ainsi une baguete souple que l'on plie; on atache au milieu un plomb & une longue ligne que l'on conserve dans la barque. Aux deux extrémités de la baguete, on atache des empiles garnies d'hameçons.

Archipel; nombre d'îles qui se trouvent assez près les unes des autres. Il y a un *archipel* considérable dans la Méditerranée.

Areignol est une grande batude.

Arondele ou *Harouele*; corde garnie de lignes

gnes latérales, qui porte des haims & qu'on fixe sur le sâble par de petits piquets.

Art. Les pêcheurs des côtes du Roussillon nomment ainsi le filet appelé *boulier*.

A-sec. L'à-sec des étangs est le temps qu'on laisse les étangs à vide d'eau, & sans être empoissonés. Les marins disent qu'un endroit asseche, quand il n'y reste point d'eau de bassemer.

Atrouba; nom qu'on donne à deux des trous des bourdigues.

Attrait; synonyme d'*apât* ou d'*amorce*.

Aube; du jour. On dit qu'une pêche se fait à l'*aube* du jour ou du matin, quand elle se fait depuis le moment où la lumiere du soleil commence à paroître sur l'horizon, jusqu'à ce que le soleil soit entiérement levé. C'est ce qu'on appele aussi l'*aurore*. On appele en Provence *sardine d'aube*, celles que l'on pêche le matin.

Aufe ou *Sparte*; plante qui vient d'Espagne, dont on se sert pour faire des filets à grandes mailles, & le plus souvent des cordages, qu'en Provence on nomme *sartis*. Une piece de ces cordages s'appele *maille*.

Aumaillade; filet en tramail qui sert à la Tête-de-Buch pour la pêche dite *cara*. On y prend des seches, des barbues, &c. On les appele aussi *armaillades*.

Aumées ou *Hamaux*; nappe à grandes mailles, faisant partie des tramaux.

Aureras. On appele ainsi en Provence les mailles d'une partie de l'ayssaugue, qui ont deux pouces & demi d'ouverture en carré.

Aussiere; corde fait avec plusieurs faisceaux de fils commis ensemble & roulés les uns sur les autres. On appele aussi en Provence *aussiere* une bordure de filet, qu'on atache aux bouts des filets déliés.

Auvel; sorte de claie de canne pour faire l'enceinte des bourdigues; celles qui sont les plus serrées se nomment *séguerié*; l'*auvel courant* a les cannes moins serrées. Pour l'*auvel* dit *canadou*, les cannes sont encore plus écartées.

Avalete. On nomme ainsi le morceau de bois qui sert à pêcher au libouret.

B.

Bache traînante; filet en manche que l'on traîne sur les sâbles dans des endroits où il y a peu d'eau, pour prendre de la menuise ou du frai.

Bachote; espece de baquet qu'on emplit d'eau, & qui sert à transporter à dos de cheval une petite quantité de poissons d'eau douce en vie.

Badail. C'est une vraie drague qu'on nomme aussi *gangui à la voile*.

Baladou. On donne ce nom en Provence aux chambres des bourdigues. Il y a le grand & le petit *baladou*.

Balantin; pêche aux haims qui se fait à la côte de Valence en Espagne; elle ne differe pas beaucoup de celle du libouret.

Balises; signaux qu'on met sur les écueils auprès des aterrages, pour qu'on puisse les éviter. Ce sont des perches qu'on enfonce dans le sâble ou dans la vase; d'autres fois ce sont des coffres, des tones ou des toneaux de bois léger, retenus par des chaînes. Les pêcheurs appelent aussi *balises* une bouée qui indique où est établi un filet par fond pour le retrouver plus aisément. Ces bouées s'appelent communément des *signaux*.

Balle (traîner la). On nomme ainsi une pêche qui se fait avec une ligne garnie dans sa longueur de petites baguetes dites *baluetes*, à l'extrémité desquelles sont empilés des haims, & cette ligne est terminée par une balle ou petit boulet qui la fait caler.

Balses. Les pêcheurs de Callao & de Lima nomment ainsi une espece de radeau fait de roseaux secs, qu'ils emploient pour la pêche.

Baluetes; petites baguetes qu'on ajuste le long de la corde qui sert pour pêcher à la balle.

Banc. Ce mot se prend à la mer en différens sens. On appele *banc de sâble* une espece de montagne ou d'île de sâble qui s'éleve du fond de la mer. *Banc de poissons*, se dit d'une multitude de poissons qui vont par troupes; ce qui est propre aux poissons de passage. *Banc d'huîtres*; *de moules* ou d'autres coquillages, est une multitude de ces crustacées qui forment des lits quelquefois fort étendus, & qui ont plusieurs pieds d'épaisseur. On nomme *rets à banc* un filet qu'on tend entre les *bancs*.

Bande de filet. Ceux qui pêchent avec le sardinal appelent *bande de filet*, cinq spens, ajoutés les uns au bout des autres. On nomme aussi de ce nom les ailes qu'on ajoute aux manches de filets.

Bandeaux; portion de la manche des filets qui en ont.

Bandingues; lignes qu'on atache à la tête d'un filet qu'on tend à la basse-eau, & qu'on enfouit dans le sâble par l'autre bout, pour faire une espece d'étai, qui empêche le filet de se renverser quand la mer se retire.

Banne; grande toile formée de plusieurs lés: on s'en sert pour former des tentes & pour d'autres usages. En quelques endroits, on appele *banne*, la flue des tramaux.

Barbelet; outil qui sert à faire les haims, & qui est fixé sur l'établi.

Barbillon ou *Dardillon*; c'est la petite languete de l'haim qui sert à empêcher le poisson de se débarasser.

Barbilloner; c'est relever la languete ou le barbelet, ou la petite levre des haims.

Barges; ce sont de fort petits bateaux, dont on fait usage à l'entrée de la Loire.

Barigues; nasse de figure conique, qui sert dans la Garonne à prendre des lamproies.

Bariofte. On nomme ainsi, en Gascogne, une piece de bois qui se met à l'arriere des petits bateaux nommés *filadieres*, & ce morceau de bois sert à supporter leur haveneau.

Barque. On donne ce nom à plusieurs petits bâtimens de grandeurs différentes; les plus grandes n'excedent pas le port de 100 toneaux, elles sont pontées, & portent trois mâts & un beaupré, mais il y en a de petites qui ne sont point pontées, qui ne vont qu'à la rame pour le service des rades; on les nomme souvent *barquetes*. Les pêcheurs cordiers de la Manche se servent des *barques* longues de Dunkerque, qui sont réputées bonnes pour la pêche; elles ont un demi-pont qui s'étend jusqu'au pied du grand mât; souvent on les appareille en *brigantin*. Les *barques lamaneuses* du Havre sont de petits bâtimens qui ont 26 pieds de quille, 7 pieds & demi de bau, point de pont, une petite tille à l'avant & à l'arriere: on s'en sert pour toutes sortes de pêches, principalement le *chalut*, & la drague pour les huîtres. Elles marchent bien, & soutienent bien la mer: le maître bau est au tiers de la longueur en avant; elles ont beaucoup de façons; elles tirent jusqu'à trois pieds & demi d'eau, ne se démâtent point; mais le beaupré & la baume se mettent tout-à-fait en dedans. Enfin, les *barques* à vivier sont des bâtimens destinés à transporter en vie le poisson de mer, dans une soute qui est remplie d'eau de mer.

Bas-bord; c'est le côté du navire qu'on a à gauche, quand étant à la pouppe on regarde la proue.

Bascule ou *Boutique*; bateau au milieu duquel il y a un cofre ou vivier rempli d'eau, pour transporter à flot le poisson d'eau douce en vie.

Bas-fond; endroit où il y a peu d'eau, & où l'on craint d'échouer: il est opposé à *grand-fond*.

Bastude ou *Batude*; espece de filet ou de manet dont on se sert en Provence pour pêcher dans les étangs salés au bord de la Méditerranée: les mailles en sont calibrées pour prendre des maquereaux, bogues, blaques, &c. On le tend sédentaire & par fond. Les grandes batudes s'appelent aux Martigues *areignol*.

Bate. On mesure la longueur des poissons *entre œil & bate*, ce qui se prend depuis le coin de l'œil jusqu'à l'angle de la fourchete de la queue.

Bateau; petit bâtiment construit sans beaucoup de soins, qui va à la voile ou à la rame, & qui a ordinairement moins de façons que les chaloupes; les uns ne portent qu'un mât & une voile, d'autres deux mâts & deux voiles; quelques-uns ont deux mâts & trois voiles: ceux de l'Amérique sont fort estimés. Il y a beaucoup d'especes de *bateaux*, tant sur l'Océan que sur la Méditerranée, qui tous sont appareillés de différentes manieres.

Batelage. *Faire le batelage*; c'est aller chercher avec des canots ou des chaloupes, le poisson qui a été pris à la mer, pour le porter en vente, & fournir à ceux qui sont à la mer les appelets ou les filets nécessaires pour continuer la pêche.

Batude. Voyez *Bastude*.

Bature; c'est un endroit où il y a peu d'eau, & où le fond étant de roche ou de pierre, la mer forme des vagues qu'on appele *brisans*, qui indiquent que ces endroits sont dangereux.

Bau. On dit en Provence *tirer le bau*, lever le filet qu'on traîne.

Bau ou *Bol*. On nomme ainsi, en Provence, le poste qu'occupent les pêcheurs à l'eissaugue.

Baudau; corde d'aufe qu'on emploie pour monter les bourdigues.

Baude, aux Martigues *Baudo*. On donne ce nom en quelques endroits aux cablieres.

Baufe; grôsse corde le long de laquelle sont distribuées nombre de lignes garnies d'haims; c'est aussi ce qu'on appele *maitresse corde*. La *baufe* sédentaire sur les sâbles au bord de la mer est ou enfouie dans le sâble, ou retenue par de grôsses cablieres.

Baux. Ce sont les poutres des vaisseaux, ou de grôsses pieces de bois qu'on pose par le travers des vaisseaux pour soutenir les ponts. On appele celui qui est à la partie la plus large du vaisseau, le *maître bau*: les petits *baux* qu'on met aux gaillards se nomment *barrots*.

Beaupré; mât qui est incliné sur l'étrave, à l'avant du bâtiment: il porte quelquefois une petite voile qu'on nomme *civadiere*; mais son principal usage est d'y amarrer l'étai de misaine & les foques ou voiles d'étais.

Bélandre; petit bâtiment à varangues plates, qui est appareillé comme un heu: les plus grandes *bélandres* sont de 80 toneaux. L'avantage de ces petits bâtimens est de pouvoir être conduits par peu de monde.

Belée. *Pêcher à la belée* ou entre deux eaux; c'est établir une corde qui porte les haims entre deux eaux, au moyen du lest & des liéges.

Belouga. On appele ainsi une pêche qui se fait à Astracan, à cause du poisson qu'on y prend: c'est une espece de gors formé de pieux, terminé par une cage de bois de 9 à 10 pieds de longueur sur 5 de large. On y attire les belougas avec des apâts.

Benastre; petit parc de clayonages ouverts.

Bergat; sorte de nasse dont les pêcheurs de la Garonne font usage.

Bertavelle; nasse que les Génois font avec du jonc.

Bertaule, *Bertoulens*, *Bertoulete* ou *Bertoulonet*; ce sont les noms qu'on donne en Languedoc aux filets, qu'ailleurs on nomme *verveux*. Les *bertouletes* de Cette sont de très-petits verveux.

Bette-Marine. Les Provençaux nomment ainsi de petits bateaux qui leur servent pour plusieurs sortes de pêches.

Bichete; filet qui ne differe du haveneau, que

parce que le filet, au lieu d'être monté sur deux perches droites, l'est sur deux perches courbes.

Biécharié; tramail dont on se sert sur la Dordogne pour prendre des saumons & des aloses. C'est, je crois, le même qu'on nomme dans la Gironde *bizare*: on le nomme aussi *bichariere*.

Bigearreyns; filet du genre des demi-foles, qui est en usage en Gascogne pour prendre des poissons plats.

Billotée. On appele vendre le poisson d'un étang *à la billotee*, quand on le vend par lots ou en bloc, ce qui ne se fait que pour la blanchaille ou le petit poisson.

Bire, *Bure* ou *Bouteille*; sorte de nasse que les pêcheurs de la Seine mettent au bout de leurs diguiaux. Ces *bires* sont terminées par une petite qui est sur le côté, & qu'on nomme *cornion*.

Biscayene ou *Yolle*; petite chaloupe qui va presque toujours à la rame, & sert à entrer les bâtimens dans le port, ainsi qu'à plusieurs pêches. Les *biscayenes* ou bisquines du Havre portent 25 à 26 pieds de quille, 4 à 5 pieds de bau; elles ont beaucoup de façons: on les démât lorsqu'on va à la rame. La grande voile s'amarre à un des bancs ou taude.

Bitord; menue corde faite de deux fils commis ensemble. Le luzin est un fil retors sans être commis; au lieu que le *bitord* l'est. C'est en quoi consiste la différence de ces deux especes de cordages.

Bivalves; coquilles qui ont deux batans ou valves, & s'ouvrent comme une boîte.

Bizare. Voyez *Biécharié*.

Blanc. Se dit du hareng salé & prêt à être mis en caque.

Blanchaille, *Blanc* ou *Blanquet*. On comprend sous ces noms différentes especes de poisson, particuliérement des poissons blancs qu'on emploie pour apât, ou les poissons des étangs qui ne sont point marchands, tels que les goujons, les anguilles, *&c.* On les nomme *messers*.

Blanche; petits poissons qu'on prend dans les parcs, & dont on ne peut encore distinguer l'espece.

Bloc; gros morceau de bois qui sert à couper les haims. Il porte une piece qu'on nomme *tranche*, & une autre qu'on nomme *rencontre*, sur laquelle on apuie le bout du fil-de-fer pour le couper d'une longueur convenable.

Bœufs. La pêche dite *aux bœufs*, se fait avec le filet appelé *ganguy*, qui est traîné par deux bateaux à la voile.

Boisseau. Voyez *Nasse*.

Boite. C'est le nom qu'on donne du côté de Tréguier aux petits poissons qui ne vienent que d'éclôre: ailleurs on les nomme *menuises*, *sonnat* &c.

Bol ou *Bau*. On nomme ainsi les postes que doivent occuper les pêcheurs à l'eissaugue, pour ne point endomager les filets des autres pêcheurs.

Bolantin; pêche qui se fait en bateau avec des lignes simples.

Boliche; sorte de brégin, que les Espagnols nomment aussi *xabega*.

Boliez. Les Catalans appelent de ce nom un petit ganguy.

Bonde. La bonde d'un étang est une espece de gros robinet qu'on établit au milieu de la chaussée, à la partie la plus basse; elle doit retenir l'eau exactement quand elle est fermée; on l'ouvre pour laisser échaper l'eau de l'étang quand on veut le vider.

Boniteras. Les Espagnols sur la côte d'Afrique nomment *boniteras* une pêche qu'on fait avec des tramaux pour prendre des bonites.

Bordage. On nomme ainsi les planches qui couvrent l'extérieur du navire, depuis la quille jusqu'au plat-bord. Celui qu'on place tout près de la quille, s'appele *gabord*. Celui qui couvre l'œuvre vive ou la partie qui est dans l'eau s'appele *bordage de fond*.

Border un filet. C'est passer tout autour avec du fil retors dans toutes les mailles sur les bords, une corde ou ralingue qui le fortifie.

Borigue. On nomme ainsi sur la Dordogne ce qu'ailleurs on nomme des *nasses*.

Bouchele; entrée de la tour de dehors de la bourdigue.

Bouchots. Ce sont des parcs ouverts du côté de la côte, qui sont formés de deux grandes ailes de pierre, de pieux ou de clayonages, disposés en triangle, qui se réunissent en pointe, & sont terminés par une nasse ou filet en manche qu'on nomme *bourgin*. Il ressemble beaucoup aux gords des rivieres. Dans le Poitou, on en met quelquefois trois au dessus les uns des autres; celui qui est le plus près de la côte, se nomme *bouchot de la côte* ou *de terre*; celui qui est plus bas, *bouchot de parmi*; & le plus bas, *bouchot de la mer*.

Bouée; corps légers qui servent à indiquer en quel endroit l'ancre est mouillée. En ce cas, la bouée est amarrée à un cordage qu'on nomme *orin* ou *drome*, qui tient à la tête de l'ancre. Il y a des bouées qui sont faites comme des barils vides, d'autres sont formés par des morceaux de liége liés les uns aux autres.

Bouffi. On appele *hareng bouffi* une espece de hareng foret.

Bouguiere ou *Buguiere*; filet très-délié, de l'espece des manets, qui en Provence sert à prendre les poissons appelés *bogue*: il differe peu de la batude.

Boulets. On appele ainsi à Estrehan les petits pou ux.

Bouleurs. Ce sont des hommes qui batent l'eau, & fourgonent dans les herbes, les crones ou les sourives, pour engager le poisson à donner dans les filets.

Boulic de plage. Les Espagnols nomment ainsi une très-grande pêche qu'ils font au boulier, &

qu'ils appelent aussi *arte real de pescbera*. Ils y emploient jusqu'à quatre-vingts hommes.

Bouliecbe ou *trabines*. On nomme ainsi dans la Méditerranée de très-grandes saines. Il ne faut pas les confondre avec les boulliers. On les nomme ailleurs *bouyer*.

Bouligou. C'est le nom qu'on donne à Cette à une espece de bregin.

Boullier, *Boulliere*, *Boulliche*, *Boulecbe*. Le grand boullier est un filet formé comme l'eyssaugue, de deux bras qui aboutissent à une manche; il differe de l'eyssaugue par les mailles qu'on nomme *deux doigts*, *pousal*, *quinze-vingts*, *brassade*, &c.

Bouque & *Contre-bouque*; goulets qui séparent les chambres des bourdigues.

Bouquetort; petit bouteux. C'est le nom qu'on donne à ce filet dans l'amirauté de Coutances.

Bouraque, *Bourache*, *Bourague*, *Panier*, *Cage*, *Claie*, *Cazier*. Tous ces noms sont synonymes, & signifient une nasse d'osier qui est faite comme les souricieres de fil d'archal.

Bourdigue. Ce sont de grands gords qu'on fait dans les canaux qui communiquent des étangs à la mer, au moyen desquels on prend le poisson qui veut retourner à la mer. Il y en a en Provence & en Languedoc, & de petites dans la Camargue.

Bourdon. On nomme ainsi un bâton qu'on ajuste au bout des saines, pour tenir le filet tendu: on le nomme aussi *canon*.

Bourdonnore. C'est le nom qu'on donne à la premiere chambre de la madrague.

Bourgeois ou *Hôte*. Les pêcheurs nomment ainsi le propriétaire du bateau dont ils se servent. De là ils appelent *poisson bourgeois*, celui que cet homme a droit de prendre après celui de coutume. On nomme les turbots, les saumons, les marsouins, les esturgeons, *poissons privilégiés*, parce qu'ils ne peuvent pas être pris pour les poissons de redevance.

Bourgin ou *Bregin*. On nomme ainsi à Marseille un filet qui ressemble beaucoup au petit boullier, & qui ne differe de l'eyssaugue que par la grandeur des mailles. Aux Martigues, on ne distingue pas le bregin du boullier.

Bourgne ou *Bourgnon*. Sorte de nasse qu'on met au bout des parcs ouverts.

Boursal. On nomme ainsi en Provence ce que dans l'Océan on nomme *goulet*: c'est une sorte de filet conique, dont la pointe entre dans le corps du verveux, & qui empêche que le poisson n'en sorte.

Bourse; nom synonyme de *manche*, *poche*, *queue*, *sac*. On dit *bourse de l'eyssaugue*.

Bourset; corps flotant, qui sert à tirer un des bouts du filet de la dreige.

Bout de Quievre, est une espece de grand haveneau, mais dont les perches qui le croisent sont terminées par des cornes de chevre, ce qui fait qu'on peut le pousser lentement sur la greve. Il y a un haveneau qui au lieu de ces cornes a deux planches qui font le même effet.

Boutargue; œufs de poissons préparés, qui proviennent de la pêche des bourdigues.

Bouteux. Sorte de grande truble, dont la monture est tranchée carrément; d'un côté, elle a un grand manche, avec lequel on la pousse devant soi, comme les jardiniers font leur râtissoires. Quelques-uns font le filet des *bouteux* comme un verveux, & ils l'appelent *bouteux à queue de verveux*.

Boutique. On nomme ainsi sur la côte de la Hougue des nasses que nous avons appelées *bouragues*.

Branco; bouts de ficele d'aufe, qui servent à atacher les cannes des bourdigues qui s'étendent de toute la longueur de l'ourdidou.

Brassade. C'est un filet dont les mailles ont quatre lignes d'ouverture, & qu'on emploie à la manche ou au coup du boullier.

Brayes. On donne ce nom à des gords qu'on forme au bord de la mer avec des pieux ou des clayonages.

Brege; tramail dont on se sert dans la Gironde pour prendre les esturgeons ou créat.

Bregin, *Bergin*, ou *Bourgin*. On donne en Provence ce nom à un filet qui differe peu de l'eyssaugue; il est seulement moins grand, & on ne s'en sert point dans les grands fonds. Il prend bien des noms différens dans les ports où on l'emploie: on s'en sert pour pêcher au feu, en faisant précéder le filet par un petit bateau qui porte un feu pour attirer le poisson.

Bresseaux; terme provençal qui signifie *les lignes menues*, qu'on atache sur la maîtresse corde ou le maître de palangre.

Brételieres; demi-fole qui sert à prendre de petits chiens-de-mer, que sur *plusieurs côtes* de Normandie on nomme *brette* ou *breteles*.

Breveux. On nomme ainsi sur la côte d'Isigny un crochet de fer, dont on se sert pour tirer les homards & les crabes d'entre les rochers.

Breuille; entrailles de poissons.

Bricole. On appele ainsi le long des rivieres une ligne atachée à un pieu, qui porte à son autre bout un ou plusieurs haims amorcés.

Brider un filet. Un des inconvéniens des mailles en losange, c'est de changer beaucoup de forme, suivant qu'on tire le filet dans un sens ou dans un autre, & on y remédie en le bordant ou en le bridant.

Brigantin. C'est proprement un bâtiment de la Méditerranée qui va à la voile & à la rame. Les Anglois ont cependant de grôs brigantins pour la pêche de la morue seche, qui ont un grand mât, un mât de misaine, un beaupré, point de perroquets ni d'artimon.

Brisans. On appele de ce nom des rochers qui, s'élevant à fleur d'eau, forment des lames ou petites vagues: & on donne aussi ce nom aux vagues formées par ces rochers, qui annoncent

qu'il y a des écueils à une petite profondeur sous l'eau.

Broquer. C'est percer le poisson avec l'haim. Pour l'amorcer on broque les petits poissons par les ieux, les ouïes, &c.

Brougnée; longue nasse, peu différente de celle dont on se sert dans la Garonne, & qui differe peu de la bourigue de la Dordogne.

Bruine. On appele ainsi en Provence une corde qui borde la tête du filet, & qui porte les nattes de liége. On la nomme en Ponent *ralingue*.

Bubotier; petit bouteux qui sert à prendre des chevretes, que les Picards nomment *buchots*. On appele aussi quelquefois ce filet *buchot*.

C.

Cabas, panier fait avec de l'aufe: On en fait un grand usage en Provence & en Languedoc, pour embaler des fruits secs, des poissons salés.

Câbleau; diminutif de câble, ou synonyme de grelin. Les pêcheurs emploient souvent ce terme pour signifier une petite corde qui sert à amarrer quelque chose.

Câbliere. Les pêcheurs nomment ainsi une pierre percée, qui leur sert à tenir leurs cordes & leurs filets assujétis au fond de la mer ou sur le sâble. On dit *pêcher à la petite câbliere*, quand on atache au bout d'une ligne simple une petite pierre, qu'on enfouit dans le sâble; & *pêcher à la grôsse câbliere*, quand on atache de grôsses pierres aux deux extrémités d'une grôsse corde, qui est chargée d'empiles.

Caboutiere ou *Caboussiere*; sorte de tramail, dont on fait usage dans les étangs de Cette.

Cache ou *Chasse*. C'est un filet tendu sur des piquets en forme de palis. On en met à l'embouchure des parcs, pour déterminer le poisson à y entrer.

Cage, *Claye*, *Casier*; sorte de nasse. On donne aussi ce nom à une bariere ou grillage de bois qu'on fait à la bonde d'un étang, pour empêcher que le poisson s'échape quand on ouvre la bonde.

Cahosset; petit haut-parc qu'on appele communément *closet*.

Cahuotier. *Voyez Verveux*.

Cailloux. Comme le plomb est fort cher, les pêcheurs emploient autant qu'ils peuvent des cailloux pour lester leurs cordes & leurs filets. On les choisit de forme longue pour qu'ils soient plus aisés à atacher.

Calangue. On donne en Provence ce nom à de petits ports ou anses. *Voyez Anses* & *Criques*.

Calen; grand carreau qu'on établit à l'avant d'un petit bateau, & qu'on releve au moyen d'un contre-poids.

Caler. C'est enfoncer dans l'eau. La charge d'un vaisseau le fait *caler*. On dit *caler une tessure*, pour dire la jeter à la mer. L'eyssaugue ne peut caler que d'un soleil à l'autre. On la releve au coucher du soleil.

Calins. Nom qu'on donne à deux piquets ou peaux de l'entrée de la tour de la paradiere.

Canard; espece de filet de 50 brasses de longueur & de 8 pans de large, soutenu par des roseaux. La pêche où on emploie ce filet, dure pendant les mois de juillet, août & septembre.

Canchalavar. Nom que les pêcheurs des Açores donnent à une espece de truble.

Canesteau. On nomme ainsi en Provence le panier dans lequel les pêcheurs roulent les cordes chargées d'empiles & d'haims. Ces paniers ont une bordure de liége, qu'ils nomment *garlande*.

Canne ou *Canete*. On dit pêcher à la canne quand au bout d'une canne ou d'une perche déliée, on atache une ligne, à l'extrémité de laquelle est empilé un haim.

Canniere. On appele ainsi en Basse-Normandie une espece de breteliere qui sert à prendre des chiens.

Canon; synonyme de bourdon; bâton qu'on ajuste au bout des saines pour tenir le filet tendu.

Canoniere. Ouvertures qu'on pratique au fond des écluses ou parcs de pierre pour laisser échaper l'eau.

Canot, petite chaloupe. Les Canadiens font des canots creusés dans de grôs corps d'arbres, ou avec de l'écorce de bouleau soutenue sur des membres fort minces.

Canulete; forte pagaye dont les pêcheurs des environs de Quito font usage.

Capouliere; nappe de filet d'aufe, à larges mailles qu'on met à l'entrée des bourdigues pour empêcher le poisson de s'échaper, & qu'on abat pour laisser passer les bateaux quand il s'en présente.

Caquer. C'est mettre le hareng dans des caques ou barils lorsqu'il est salé.

Caravelle, *Crevelle* ou *Clincart*; petits bâtimens de 25 ou 30 toneaux qui sont employés pour la pêche du hareng. Ceux qui servent dans la Manche ne sont que de douze à quinze toneaux.

Carcasse. On nomme ainsi de grandes glines ou corbeilles couvertes, dans lesquelles on met les grands poissons qu'on a pêchés. Ce sont sur-tout les pêcheurs-parquiers qui en font usage.

Cardon. On nomme ainsi à Caen les petites chevretes.

Carêne. On appele ainsi toute la partie d'un bâtiment qui est submergée. On dit aussi *œuvre vive*. On nomme encore *carêne* l'enduit dont on couvre cette partie.

Carlosk. Quelques-uns donnent ce nom à la colle de poisson qui vient d'Archangel.

Carpiers; petits étangs qu'on appele aussi *alviers*.

Carra ou *Cava*. On nomme ainsi à la Tête-de-Buch & dans le bassin d'Arcachon une espece de manet avec lequel on pêche à la dérive. Nous avons décrit cette pêche dans l'article du bassin d'Arcachon ; le filet s'appele *aumaillade*.

Carré. Voyez *Carreau*.

Carreau, *Carrelet*, *Carré*, *Calen*, *Venturon*, *Échiquier*, *Humier*. C'est une nappe carrée qu'on tend sur deux portions de cerceau, qui se croisent & qu'on atache au bout d'une perche ; on le tend sur le fond, & quand on aperçoit quelques poissons dessus, on le releve promptement.

Carrelet. *Voyez Carreau*.

Carrosse. Il y a de petits bas parcs, dont le dessus est couvert par un filet ; c'est ce qu'on appele *carrosse* ou *parcs couverts*.

Carte. Quelques-uns nomment ainsi la flue des tramaux, ce qui n'est guere d'usage. La carte de Dunkerque est un filet en chausse qu'on traîne ; ainsi c'est une espece de drague.

Castration du poisson. Opération aisée à faire, par laquelle on prétend que la chair du poisson devient plus délicate & de meilleur goût.

Cateniere ou *Catoniere* ; haut de chaîne qui porte quantité de crocs que les pêcheurs traînent au fond de la mer pour retrouver leurs filets ou leurs appelets quand ils leur ont échapé.

Catimaran ; sorte de radeau fait avec trois pieces de bois, & qui sert sur la côte de Madras à pêcher à la ligne simple.

Caudrete, *Chaudrete*, *Caudelete*, *Chaudiere*, *Savonceau*. Ces noms adoptés dans différens ports désignent des trubles qui n'ont point de manche & sont suspendues comme le plateau d'une balance ; on les releve avec une petite fourche de bois.

Caviat ou *Caviat* ; œufs d'esturgeon qu'on sale & qu'on prépare en Russie. Les Italiens le regardent comme un mets délicat.

Cazier ou *Casier* ; nasse à peu près semblable aux bouraches, avec laquelle on prend dans le quartier de Saint-Malo des poissons à croûte.

Ceinte. *Voyez Préceinte*.

Chalon ; grand filet que les pêcheurs de riviere traînent entre deux bateaux : ce terme n'est guere d'usage.

Chaloupes ; petits bâtimens qu'on embarque dans les vaisseaux, & qui sont d'un grand service dans les rades : on s'en sert pour la pêche. Il y en a qu'on nomme *lamaneuses*, qui servent à entrer les vaisseaux dans le port.

Chalus ou *Chalut*. C'est un filet en chausse sans ailes, ou une drague qu'on traîne. Il y en a qui sont montés sur des especes de traîneaux de bois.

Chandeliers. On nomme ainsi sur les barques & les chaloupes des especes de fourches de bois, ou de fer, sur lesquelles on met les avirons, les gafes ou les vergues, quand elles sont abatues.

Chantage ou *Huage*. On appele une pêche *chantuage* ou *huage*, quand on fait du bruit pour engager le poisson à donner dans le filet. *Voyez Jets*.

Chapeau ; sorte de truble dont on se sert à Calais pour prendre des chevretes qu'on y nomme *grenades*.

Chaperon ; couverture de paille qu'on met sur les paniers de poisson.

Chappe. On nomme ainsi en Provence une espece de lisiare qu'on met autour des filets pour les fortifier. Les mailles de *chappe* ont 15 lignes en carré. *Voyez Enlarmer*.

Charue ; filet en manche, d'usage en basse-Bretagne, semblable au chalus. *Voyez* ce mot.

Chasse ; Nom qu'on donne à de petites tessures qu'on tend dans le bassin d'Arcachon ; & aux halins qui servent à tirer les grands filets.

Chasse-marées. Marchands qui transportent promptement la marée, ou à dos de cheval, ou dans les fourgons, aux endroits où s'en fait la vente.

Chat ; petit grapin dont se servent les pêcheurs pour retirer du fond de la mer leur tessure, quand elle leur a échapé.

Chataigne de mer. On donne quelquefois ce nom aux oursins.

Chatouille ; espece de petite lamproie qu'on emploie pour apât.

Chausse ou *Manche* du bregin. Elle differe de celle de l'eyssaugue en ce qu'elle est plus large, & les mailles du cu-de-sac sont si petites, que ce filet semble être une toile claire.

Chaussée d'un étang, est une *levée* ou une digue qu'on fait avec beaucoup de soin pour retenir l'eau ; il y a au milieu une bonde pour le vider.

Chevalet ; instrument qui sert à faire des haims, & fait partie du barbelet. On le nomme quelquefois *rencontre du barbelet*.

Chila. On nomme ainsi en Corse de petits parcs tournés qu'on forme avec des pieux.

Chute. On entend par la *chute* d'un filet, sa hauteur lorsqu'il est tendu : ainsi on dit qu'un filet a tant de longueur & tant de *chute*.

Cibaudiere. C'est le nom qu'on donne dans quelques parts sur la côte de Dunkerque aux folles. On tend quelquefois ces filets sur des piquets, pour prendre des mulets ; alors on les appele *muliers* ou *mulotiers*. *Voyez* RIEUX.

Claire. En général une tessure qu'on dit *claire* a les mailles larges ; au contraire celle qu'on dit épaisse les a serrées.

Clairet ; espece de mailles de deux brasses de la partie supérieure au cu-de-sac d'une manche : elle est de 24 ourdes au pan, ou d'un peu plus de 4 lignes. Celles des manches, dites en Pro-

vence *clairets*, ont quatre lignes & demie; celles de l'eyssaugue les ont de six à sept lignes.

Clava. Les Provençaux nomment ainsi une perche ou une canne qu'on ajuste au bout du filet de la tartane, pour le tenir tendu.

Claveau. Les bas-Bretons appelent ainsi les haims.

Clef, double clef & demi-clef; sorte de nœud qui sert à atacher les haims aux empiles, les cailloux aux cordes, & les cordes aux piquets.

Clincart; terme adopté à St.-Valery, pour signifier un bâtiment employé à la pêche du hareng. Quelques-uns disent *trincart*.

Closets ou Cahossets. Ce sont de petits hauts parcs, formés d'un filet en manets & tendus sur des perches: un bout du filet tendu droit forme une chasse; & l'autre bout formant un crochet, fait le corps du parc.

Cloyere; petit panier dans lequel on met un assortiment de poisson pour la provision d'une maison. *Voyez Embalage*.

Coiffe; filet à grandes mailles & évasé, qu'on met à l'embouchure d'un filet en manche, pour déterminer le poisson à y entrer.

Colleret; petite saine ou sainete que deux hommes traînent au bord de la mer ou des étangs, ou par le travers des petites rivieres. Il y a de grands collerets qu'on traîne avec des chevaux ou avec des vireveaux.

Commende ou Fillere. C'est en général un bout de corde qui sert à retenir un corps dans une situation fixe & convenable.

Concedou. C'est le nom qu'on donne à la seconde chambre des bourdigues.

Condortes; faisceaux de cannes disposés pour la construction des bourdigues.

Conservateurs. On nomme ainsi à Rome des magistrats qui ont inspection sur la vente du poisson.

Contre-maille. On appele ainsi en quelques endroits le filet en tramail.

Coraliere; petit bâtiment provençal, qui sert pour la pêche du corail & aussi pour celle du poisson: il porte un petit mât, point de vergues, une grande voile carrée & un foque. Quelques-uns disent *coraline*.

Corbeille. C'est en effet une corbeille d'osier revêtue de cuir de cheval, dont les Anglois se servent assez adroitement pour la pêche.

Corcerons. Ce sont de petits morceaux de liège qu'on atache aux empiles, pur que les haims se détachent du fond. Ce mot est synonyme de *flotes*.

Corde d'aufe. On en emploie de trois grosseurs, qu'on distingue par les noms de *lignete ou brumel*, le *baudon* & le *filet prin*. Ces cordes se vendent par balles assorties.

Cordes. Pêcher aux *cordes* est pêcher avec une longue corde, à laquelle on atache, de distance en distance des lignes ou empiles garnies d'haims: c'est ce que dans la Méditerranée on appele *palangre*. Lorsqu'elles sont chargées de plomb ou de cailloux, on dit *corde par fond*; quand elles sont soutenues par des flotes de liége, on dit *cordes flotantes*: la principale *corde* s'appele *maitresse corde* ou *bause* dans l'Océan, dans la Méditerranée *maître de palangre*. Les pêches aux grosses *cordes* different de celles aux lignes, parce que les *cordes* sont plus grosses, & ordinairement plus longues. *Voyez Lignes*.

Cordier. Un pêcheur *cordier* est celui qui pêche avec des cordes garnies d'haims. On l'appele dans la Méditerranée *palangrier*.

Coresse. On appele ainsi à Dunkerque les magasins où on fait les harengs sorets.

Cormoran; oiseau qu'on dresse à la pêche, pour s'approprier le poisson qu'il prend.

Cornion; partie de la bire, ou bure, ou nasse qu'on ajuste à l'extrémité des diguiaux.

Corpon ou *Corpou*, cinquieme chambre qui est à la tête de la madrague, où se prenent les thons.

Corps ou *Cosse* d'un bateau. On appele ainsi la partie d'un bateau, comprise depuis le mât jusqu'à peu près les deux tiers de sa longueur, tant à l'avant qu'à l'arriere.

Cotereaux ou *Coteras*. On nomme ainsi à la Hougue des pieces de cordages de 18 brasses de longueur, avec lesquelles on joint, à cette distance les unes des autres, des pieces de tramail, qu'on tient flotantes entre deux eaux.

Coudre un filet, est joindre plusieurs filets les uns au bout des autres, pour en faire un grand.

Coufe de palangre. On nomme ainsi en Provence un panier fait avec de l'aufe, & rempli de pierres, au bord duquel on atache des piles qui portent des haims, & qu'on descend au fond de la mer. On le retire au moyen d'une ligne qui y est atachée.

Coulete; sorte de truble dont la monture est comme celle d'une raquete: on s'en sert dans la Garonne pour prendre plusieurs sortes de poissons. C'est un grand lanet.

Couleur d'eau. Quand on n'entame pas les haims, on les fait revenir sur un petit feu: d'abord ils prenent une couleur bleue, ensuite une brune, qu'on appele *couleur d'eau*.

Coup. On donne quelquefois ce nom à la manche du boulier.

Coupeillon; nom que les bourdiguiers donnent à une pêchete ou sorte de truble, qui leur sert à prendre le poisson qui est dans les tours des bourdigues.

Couperu; nom que les pêcheurs d'Oleron & d'Aunis donnent à une espece de petite truble ou de nasse, dont ils se servent pour prendre le poisson qui reste dans leurs écluses ou courtines, quand l'eau n'est pas entiérement retirée.

Couple. Ce mot se prend en différens sens: quand les pêcheurs l'emploient, ils disent *pêcher au couple*, lorsqu'ils atachent au milieu d'un fil de fer un peu courbe, un petit poids, & aux

deux bouts deux piles garnies chacune d'un haim. On amarre ce fil de fer par le milieu, à une longue ligne que les pêcheurs tienent dans la barque qui va à la voile. Lorsqu'on parle de la construction d'un bâtiment, le *couple* est une tranche verticale, formée de varangues, de genoux & d'alonges; on l'appele aussi une *levée*. Les *couples* de balancement sont ceux qui terminent la partie symmétrique du bâtiment, un vers l'avant, l'autre vers l'arriere: le *maître couple* est celui qu'on met à la partie la plus large du bâtiment. On peut, pour avoir des notions plus précises sur les *couples*, consulter le traité d'architecture navale.

Courantille; sorte de thonaire ou filet à prendre des thons, qu'on abandone à lui-même, & qui dérive au gré du courant.

Coureau; petit bateau de la Garonne, qui sert pour l'armement des grands bateaux, & pour la pêche dans la riviere.

Courbe; piece de bois cintrée ou en équerre, qui est d'un grand usage dans la marine.

Courtier; piquet qui assujétit le bout de la pantenne de la paradiere.

Courtine. On nomme ainsi des especes de gords ou de bouchots, dont l'enceinte est formée par des filets tendus sur des piquets. On nomme *courtines vagabondes* ou *variantes*, celles qu'on change souvent de place.

Coutel. C'est une espece de serpe qui sert à couper les cannes qu'on emploie pour faire les bourdigues.

Coutelets; sorte de goulets ou entrées des bourdigues. *Voyez Traverse*.

Coutume. On nomme *poissons de coutume*, ceux de redevance, qu'on donne avant la vente au propriétaire du bateau & au maître pêcheur. C'est le poisson choisi par le fermier qu'on nomme particuliérement *de coutume*: celui du propriétaire du bateau se nomme *poisson bourgeois*.

Couvo. Les Espagnols nomment ainsi le coup ou la manche du filet qu'ils nomment *bavega* ou *reddes reales*, qui est un filet assez semblable au boullier.

Crayé. C'est le nom qu'on donne en Picardie aux macreuses.

Crique. C'est un enfoncement dans les terres, ou une espece de petit port formé naturélement le long des côtes, où les bâtimens cherchent un asyle dans les grôs temps.

Crochet; instrument de fer ajusté au bout d'une perche, pour détacher les coquillages des rochers, & tirer les crustacées & quelques poissons d'entre les roches. On traîne sur le sâble un double crochet pour faire saillir les vers & les poissons qui se sont enfouis.

Crones; trous ou petites cavernes qui sont au bord de l'eau, assez souvent sous des roches.

Crousilles. On nomme ainsi en Provence des enceintes de filet, ou des especes de parcs qu'on établit au bord des étangs.

Crustacées; poissons qui sont couverts d'une croûte dure, tels que les crabes, les homards, les écrevisses, &c.

Cu-de-lampe d'un étang; enceinte qu'on forme derriere la bonde d'un étang, au moyen d'une chaussée pour retenir l'eau, & empêcher qu'elle ne se perde.

Cu-de-sac, *Cu-de-Peivau* ou *Cu-de-chauderon*. C'est le fond de la manche de l'eissaugue, & des autres filets de même genre.

Culaignon; partie de la manche des filets, & qui en forme le fond.

D

Dane; cabane pratiquée au pied du grand mât des gondoles qui servent pour la pêche à Yarmouth, & qui se démonte pour celle du maquereau.

Darder. Il y a des sauvages qui sont très-adroits à lancer un dard sur les poissons qu'ils aperçoivent.

Decharge ou *Déchargeoir*; endroit par où on fait échaper l'eau d'un étang, quand il est trop plein.

Déclorre une bourdigue, c'est en ôter les roseaux, pour laisser le passage libre aux poissons.

Démarrage se dit d'un bâtiment qui, n'étant plus retenu par ses amarres, obéit à l'*action* du vent. Les pêcheurs comptent leurs petites campagnes par le nombre de *démarrages* qu'ils font: ils disent qu'il y a des démarrages qui leur sont bien plus avantageux que d'autres.

Demi-clef. Voyez *Clef*.

Demi-fole; filet qui ne differe des foles que parce qu'il a moins d'étendue, & que les mailles en sont moins ouvertes. On peut raporter à ce filet les bretelieres, les jets de Picardie, les picots de Normandie.

Dérader; c'est désagréer un bateau quand la saison de la pêche est finie.

Deux doigts. Les filets du bouiller, dit *de deux doigts*, ont leur maille d'un pouce & demi en carré.

Digon; morceau de fer barbelé ou terminé par un demi-dard, ajusté au bout d'une perche, & dont on se sert pour piquer & prendre le poisson.

Digot ou *Aiguillete*; petit instrument qui sert à tirer du sâble les manches de couteau.

Diguiaux; grands filets en forme de manches, terminés par une nasse nommée *bire* ou *bure*, que les pêcheurs de la Seine établissent entre les arches des ponts.

Dogre; bâtiment que les Hollandois & les François emploient pour pêcher dans les mers d'Allemagne: il est pincé par l'avant & l'arriere, porte un mât surmonté d'un hunier, une grande voile & un beaupré à l'avant, sur lequel sont amarrées des foques.

Doigt. On dit en quelques endroits *pêcher au doigt*, quand on tient la ligne à la main sans canne; mais c'est ce qu'on doit appeler *pêcher à la*

la ligne. On spécifie quelquefois la grandeur des mailles en les dénommant *de deux doigts*, *six doigts*, &c.

Domiciliés. Nous nommons *poissons domiciliés*, ceux qui se trouvent toute l'année sur les mêmes côtes, tel que les soles, les limandes, &c.

Dormant. Les pêcheurs disent qu'ils pêchent avec des *lignes dormantes*, quand ils en mettent un nombre au bord de l'eau, & qu'ils vont de temps visiter celles où le poisson a mordu. Les pêcheurs de l'embouchure de la Seine appelent *rets dormans* des rets tendus comme les soles.

Drague. On comprend sous ce nom générique, qui signifie un filet en manche que l'on traîne, bien des especes de filets. On peut les considérer comme des guideaux, qui, au lien d'être établis sédentaires, sont traînés sur le fond, ou comme des eyssaugues ou ganguis qui n'ont point d'ailes: il y en a qu'on hâle de terre sur les grêves d'autres sont traînés par des bateaux: les unes se nomment *chaluts*, d'autres *dranguele*, d'autres *cartes* ou *dragues*. Toutes ces pêches s'exécutent avec des filets en chausses, qui sont plus ou moins longues, qui ont leur ouverture plus ou moins grande, & qui sont armées de fer ou de bois. La force des filets varie aussi suivant leur grandeur. On appele aussi *drague*, un filet en chausse, armé par-devant d'un châssis de bois ou de fer, qui grate le fond lorsqu'on le traîne: il sert principalement à prendre des coquillages comme huîtres, carambots, oursins. On l'appele en quelques endroits *ganguy*.

Dragueur; bâtiment de haute-Normandie pour la pêche de la morue, du hareng, du maquereau, au Nord, à Yarmouth, aux côtes d'Irlande, &c.

Drainete, *Drivonete*, *Drouillerte*, par corruption, je crois, de *derivete*; filet dont on se sert à la dérive pour prendre plusieurs sortes de petits poissons ronds: c'est un manet.

Dranet; synonyme de *colleret*.

Dranguele; sorte de drague, ou chausse simple qu'on traîne sur le fond au moyen d'un petit bateau: il y a des *drangueles* claires & d'autres épaisses.

Dreige; pêche considérable qu'on fait dans l'Océan, avec un grand tramail, qu'on traîne avec un bateau nommé *nef*, & un ajustement que la marée porte au loin, pour traîner un des bouts du filet: on le nomme le *bourset*. On donne aussi ce nom en Bretagne à une manche qui est tenue ouverte par un châssis de bois ou de fer, & dont le bas est chargé de plomb & de fer; c'est une vraie dreige.

Dreigeur; bateau qui sert à la pêche à la dreige.

Drome. On emploie ce terme dans quelques ports, pour signifier le cordage qu'ailleurs on nomme *orin*, & qui sert à tenir la bouée arrêtée sur les filets des pêcheurs.

Drouillet; petit filet monté sur des perches, qu'on présente à l'opposite du cours de la marée, pour prendre de petits poissons, particuliérement le haranguet, qui est fort différent du hareng.

Dunes; élévations qui bordent la mer; il y en a d'assez élevées pour former des montagnes: on donne volontiers ce nom à celle de sâble qu'on voit aux environs de Dunkerque.

E

Échiquier. Voyez *Carreau*.

Échouer se dit quand un vaisseau manquant d'eau, porte sur le fond.

Écluse. Les pêcheurs parquiers nomment ainsi les parcs de pierre.

Écueil; rocher ou blanc de sâble qu'il faut éviter pour ne pas périr.

Égrau; filet de la pêche dite *jagude* dans les cheneaux de Buch.

Éguilliere. Voyez *Aiguilliere*.

Ein. C'est un mot corrompu de haim. Quelques-uns disent *eiche*.

Eissaugue. Il vaudroit mieux écrire *aissaugue*: quelques-uns écrivent *essaugue*; d'autres *issaugue*. C'est un filet approchant de la saine, au milieu duquel il y a un sac de filet, ce qui est assez d'usage en Provence. Ainsi ce filet est composé de deux ailes ou bras de filet d'une manche qui est au milieu. Après avoir fait parcourir au filet une grande enceinte, on le tire à terre pour prendre le poisson.

Élancement de l'étrave. C'est la quantité dont l'étrave se porte en avant au delà de l'extrémité de la quille.

Embalage du poisson. On prend bien des précautions pour embaler le poisson dans les paniers, lorsqu'on veut le transporter, ou, comme on dit, *le chasser au loin*: on embale dans des paniers qu'on nomme *deux au cheval*, quand deux paniers en font la charge; *trois au cheval*, quand il en faut trois, & de même *quatre au cheval*. Il y en a de plus petits, qu'on nomme *cloyeres*. Enfin, on envelope quelquefois de beaux poissons simplement dans de la paille; c'est ce qu'on nomme *torquete* ou *torchete*. On couvre les paniers avec de la paille longue, qu'on nomme *glu*, & on forme ce qu'on nomme *le chaperon*.

Embecquer. C'est mettre un apât friand à la pointe d'un haim. Quelques-uns disent *abecquer* & *abaiter*.

Embourigue. C'est le nom qu'on donne aux goulets qui séparent les différentes chambres des bourdigues: d'autres se nomment *bouques* & *contre-bouques*.

Émerillon; petit crochet de fer, qui est disposé sur son manche, de maniere qu'il y peut tourner facilement.

Emperna. *Faire emperna*, c'est former l'enceinte de filets pour la pêche qu'on nomme *seinche* ou *enceinte*.

Empiler les haims. C'est les atacher à une empile; & comme il y a des haims de différente forme & grandeur, on a aussi des empiles grôsses & menues, de simples & de doubles, de rondes & de cadenetées. Il y en a de métal & de crin.

Empiles ou *Piles*. Ce sont des lignes déliées, ordinairement doubles, auxquelles on atache un haim, & qui s'atachent aux lignes ou cannes. On les appele dans la Méditerranée *bresseaux*.

Enceza; pêche de Catalogne, qui se fait de jour & de nuit avec le fitora ou le fichoir. A Alicante, cette pêche se fait avec le feu & le filet.

Enclestre; partie du filet de la tartane.

Enlarmer un filet. C'est le border d'une espece de lisiere de grandes mailles, faites de fil fort, ou pour fortifier le filet, ou pour former des anneaux comme ceux d'un rideau: c'est à peu près ce qu'on nomme en Provence *chappe*.

Ensâbler. C'est tendre sur un fond de sâble des filets, au pied desquels on ne met point de lest.

Entre-bouque. On nomme ainsi la premiere chambre des bourdigues du côté de l'entrée.

Entre-maillade. Les Provençaux nomment ainsi ce qu'on appele en Ponent *hameaux*. *Voyez Tramail*.

Épaisse. Une tessure épaisse est celle qui a les mailles serrées.

Épervier; filet en forme de cloche, dont les bords sont plombés; il y a une ligne ou corde à la pointe du cône; quand on voit du poisson au fond de l'eau, on jete ce filet étendu, & on le couvre. On le nomme aussi *furet*, *risseau*, &c.

Épinete; sorte d'haim qui se fait avec des épines d'arbre. La pêche qui se fait avec ces sortes d'haims s'appele *pêcher à l'épinete*.

Épissoir; sorte de cheville de fer, dont les embaleuses de poissons se servent pour écarter les osiers & y passer les ficeles.

Escabecher; maniere de préparer les sardines.

Escaume; cheville de bois qu'on frape sur le bord du bateau, & qui forme un point d'apui aux environs lorsqu'on rame.

Escave; nom qu'on donne dans la Dordogne à un filet très-semblable à la saine.

Escope; grande cuillere de bois dont les matelots & les mariniers se servent pour vider l'eau de leurs bateaux, quand ils sont trop petits pour avoir des pompes.

Esnards; lignes qu'on atache à la tête d'un filet, & qui tienent à une grôsse flote de liége, pour tenir un filet entre deux eaux.

Espadot. C'est un morceau de fer ajusté au bout d'un bâton, & qui forme un crochet: il sert à prendre au fond des éclUses, dans les endroits où il reste de l'eau, les poissons qui y sont restés. Cette pêche se fait ordinairement aux flambeaux.

Espalier; nom qu'on donne à deux paux qui sont à l'entrée de la pantenne de la paradiere.

Espar; levier qui sert pour la grôsse artillerie. On emploie aussi ce terme pour signifier une forte perche, plus menue qu'un mâtereau.

Espens; pieces au nombre de dix, qui composent le filet du sardinal, ayant chacune 16 brasses & demie de longueur, & 6 brasses de largeur. *Voyez Spens*.

Espere. On appele en Provence *tendre à l'espere*, quand on tend des filets dans l'atente du poisson qui y donnera.

Espion. On nomme ainsi en Roussillon, le filet qu'on nomme ailleurs *sardinal*.

Essaugue; est, comme nous l'avons dit plus haut, un filet dont on fait grand usage dans la Méditerranée: au milieu est une grande bourse, aux deux côtés de laquelle sont deux ailes. On la tire à terre après lui avoir fait décrire une grande enceinte.

Estoire ou *Estoueyre*; sorte de tramail dont on se sert sur la Gironde, pour prendre des gates ou fintes, des soles, des turbots, &c. On le nomme aussi *bigearreyres* ou *bigearreyns*.

Estrits ou *Étrite*. On donne ce nom sur les côtes de Basse Normandie, à une espece de crabes.

Estrope; bout de cordage qui entoure la boîte d'une poulie, ou des cailloux, pour former une anse par laquelle on les suspend.

Établi des ouvriers qui font les haims; c'est une table épaisse, basse & solide, sur laquelle sont plusieurs utensiles & outils qui servent à ces ouvriers.

Étalier, est pris pour deux pêches fort différentes: quelquefois c'est un établissement de pieux & de perches, qu'on fait au bord de la mer pour tendre des filets de guideaux: les uns s'appelent *hauts*, & les autres *bas étaliers*, suivant leur grandeur. Dans les environs de Coutances, *étalier* est un filet tendu circulairement sur des perches.

Étalon. C'est le nom qu'on donne en quelques endroits aux câblieres.

Étambot; piece qui s'éleve à peu près perpendiculairement à l'arriere du bâtiment à l'extrémité de sa quille, & à laquelle est ataché le gouvernail.

Étamer. C'est couvrir les haims d'étain, pour empêcher qu'ils ne se rouillent.

Étangs. On sait que c'est une grande étendue d'eau, qu'on retient par une digue qu'on nomme *chaussée*, au milieu de laquelle il y a un déchargeoir appelé *bonde*, qu'on ouvre quand on veut vider l'*étang* pour le pêcher. Le poisson croît & se multiplie dans l'*étang*. Il y a de petits *étangs* qui sont uniquement destinés à la multiplication du poisson; on les nomme *alviniers* ou *carpiers*.

Étau; morceau de buis dont se servent ceux qui font les haims, pour supporter le fil-de-fer.

Étente. *Voyez Tente*.

Étiquete. Les pêcheurs verrotiers nomment

ainsi un couteau emmanché de bois, qui n'a point de tranchant, & dont la lame est barbelée: cet instrument sert à détacher les coquillages des rochers, & à tirer du sâble les vers & les hamilles.

Étrave; piece de bois ordinairement courbe, qui s'éleve verticalemeut à l'avant du bâtiment, & termine sa longueur à cette partie.

F.

Façons; parties du bâtiment vers l'avant & vers l'arriere, qui diminuent de capacité, tant dans le sens vertical que dans le sens horizontal.

Faille; filet qui est d'usage en Provence. La portion du filet de l'eyssaugue nommée *faille*, est formée du filet qu'on nomme *majour*, dont les mailles ont 6 lignes d'ouverture.

Farati ou *Grande Entrée*, est une espece de vestibule qui distribue à droite & à gauche dans les chambres de la madrague.

Fas de la nasse. Les Catalans nomment ainsi le goulet des nasses.

Fauques; planches qu'on ajuste à coulisse autour des bateaux à rames, quand on va à la voile, pour empêcher que la lame n'entre dedans: on les nomme aussi *ansins*.

Fauvrade. Les Provençaux nomment ainsi une enceinte de filets, ou un petit parc qu'ils forment près de la côte, pour y renfermer les thons qu'ils ont pris à la pêche qu'ils nomment *seinche*.

Faux. On donne ce nom à plusieurs pêches, mais entr'autres à une dans laquelle on se sert d'un grand filet à manche, monté sur deux quenouilles, & dans laquelle deux hommes se mettant à l'eau, présentent ce filet au courant: il y a une autre pêche dite *à la faux*, qui se fait avec l'hameçon: elle sera raportée dans l'article de la morue.

Fer à croc. Les Provençaux nomment souvent ainsi un haim.

Feu, *pêcher au feu*. Cette pêche se fait avec des lumieres pendant la nuit: les poissons vienent à la lumiere, & les pêcheurs profitant de cette inclination du poisson, le prenent, ou avec des fouanes, ou avec des filets. Outre cela, il se fait encore une pêche au feu avec des filets; telle est l'enceza d'Alicante, & le bregin au feu de Provence.

Feuille; petit poisson d'étang, plus petit que l'alvin, & qui est grand comme une feuille de saule.

Fichure. On appele volontiers de ce nom en Provence, la pêche à la fouane ou au harpon.

Filadiere; bateau de la Garonne qui n'a qu'un mât, une voile carrée, deux latines, une d'étai qui le borde sur le beaupré; il a communément vingt pieds de longueur, six à sept de largeur, trois de creux; il est plat par-dessous, releve beaucoup de l'avant & de l'arriere, est pointu par les deux bouts, ce qui le fait ressembler à une navete de tisserand. *Voyez Courau*.

Filet; réseau fait avec du fil, dont les mailles doivent être plus ou moins grandes, selon l'espece de poisson qu'on se propose de prendre. On en tend au bord de la mer sur des piquets ou palots; on en tend aussi en pleine eau, qui sont pierrés & flotés. Ce qu'on nomme *grand filet*, est une saine dont on se sert dans plusieurs rivieres qu'on bâre entiérement. *Voyez Rets*.

Fitora; terme catalan, qui signifie un harpon ou un fichoir. Sur les côtes de l'État Ecclésiastique, on appele *foscina* ce que nous appelons *harpon*.

Flambart; petite chaloupe du Havre, qui n'a que douze ou quinze pieds de long, qui porte deux mâts sans vergue: on s'en sert pour la pêche du libouret & du chalut. On la démâte quand on veut aller à la rame, pour servir d'aide aux grands pêcheurs.

Flammeque; filet dont se servent les pêcheurs de Caux pour prendre du hareng hors le temps permis.

Fleche. Comme on tue quelques poissons dans l'eau avec le fusil, il y a des sauvages qui les percent à coups de *fleche*.

Flibot; espece de petite flûte ou de pinasse, qui sert pour la pêche de la morue. Les grands ont trois mâts & un beaupré, point de perroquet: les petites, au lieu d'artimon, ont une voile d'étai; ils sont à cul rond, & ont un gros ventre.

Flotant. Les pêcheurs disent qu'ils pêchent *à corde flotante* ou *à filets flotans*, quand ils atachent auprès de l'haim un morceau de liége qui les fait floter près de la surface de l'eau. On fait quelquefois floter la corde avec des vessies pleines d'air.

Flotes. Ce sont des morceaux de liége ou de bois léger, qu'on ajuste aux cordes ou à la tête des filets, quand on ne veut pas qu'ils portent sur le fond. Au bourg d'Ault, on les nomme *floterons*.

Flue. C'est la nappe fine qui est entre les deux hamaux aux filets en tramail. En quelques cantons de Normandie, on donne ce nom aux demi-foles.

Flûte; bâtiment de charge dont les Hollandois se servent beaucoup, ainsi que les François. Elles sont ordinairement mâtées en vaisseau. Les Hollandois en font usage pour le commerce de la morue dans le Nord.

Foles. On nomme ainsi un filet à larges mailles, qu'on tend de façon qu'il fasse des plis, tant dans le sens vertical, que dans le sens horizontal: il est lesté & légérement floté. On le tend toujours par fond. Il sert à prendre des poissons plats, particuliérement des raies: c'est pourquoi,

en quelques endroits on les nomme *rieux*. On tend les foles en *ravoir*. *Voyez Ravoir*. Les demi-foles different des *foles*, en ce que les mailles sont moins ouvertes : elles servent à prendre des soles, des carrelets, & autres poissons du même genre. On nomme quelquefois ces filets *grandes pentieres* ou *bretellieres*, parce qu'on y prend de petits chiens qu'on nomme *bret* ou *breteles*. On appele *foles tramaillées*, des tramaux tendus comme les *foles*.

Folée; bourse que les pêcheurs laissent faire au filet en le tendant sur des perches.

Folier; bateau qui sert à la pêche aux foles.

Fond. C'est le terrain ou la nature du sol qui est sous l'eau : c'est dans ce sens qu'on dit *fond* de roche, de sâble, de galet, de vase, de pailletes, de coquilles, briseis d'algue, &c. & *pêcher par fond*, quand on établit les filets ou les cordes auprès du *fond*. On appele aussi *fond*, une pêche qu'on fait au haut de la Loire avec une trappe.

Forciblement; nom qu'on donne à un matelot vigoureux qui tire à bord les grandes foles.

Foscina ou *Fuscina*. C'est ainsi qu'on nomme à Raguse une sorte de harpon, avec lequel on perce très-adroitement les poissons qu'on aperçoit. Quand cette pêche se fait la nuit, on s'éclaire avec un morceau de sapin alumé.

Fouane; instrument propre à percer les poissons pour les prendre. Il y en a de bien des formes : les unes sont une broche terminée par un dard, d'autres une lame barbelée; d'autres sont formés de deux, trois, ou un plus grand nombre de lames : quelquefois ce n'est qu'une fourche. Ces instrumens étant ajustés au bout d'une perche, on en perce les poissons qu'on aperçoit au fond de l'eau, ou on les enfonce dans la vase aux endroits où l'on juge qu'il y a des poissons.

Foue. Les pêcheurs d'Oleron nomment ainsi une manche de filet qu'ils mettent au fond de leur courtine.

Fougne. C'est une fourche de fer à deux ou trois fourchons, avec laquelle on darde les poissons qui sont restés aux endroits qui n'assechent pas de basse-mer. La fougue est un harpon.

Foule; sorte de pêche. *Voyez Plyéter*.

Four. On nomme *grand four* & *fort four*, des manœuvres qui servent à appareiller le bourset de la dreige.

Fourche; espece de fouane à deux fourchons, emmanché de bois, comme celles dont on se sert dans les fermes pour changer les gerbes; d'autres sont à trois fourchons, comme celles qui servent à changer le grand fumier. On se sert aussi de petites fourches de bois pour relever les caudretes. *Voyez Caudretes*.

Fourée; espece de bas parcs. *Voyez Venets*.

Fourquete. Les Provençaux nomment ainsi une croix de fer ou de cuivre, qui porte des lignes des haims, & qui est atachée à une longue ligne pour la descendre au fond de la mer, & la retirer quelque temps après. On nomme aussi *fourquete* ou *fourche*, une petite fourche de bois, à laquelle on entrelâce la ligne des bricoles, pour que le poisson qui a mordu à l'hameçon ne rompe pas la ligne.

Frai. On appele ainsi les œufs de toute sorte de poissons. Le poisson n'est pas bon quand il il fraye, c'est-à-dire, quand il dépose ses œufs.

Frégation; petit bateau de Provence, pour la pêche : il est pointu par les deux bouts; il a dix-huit pieds de longueur & six de largeur; il ne va qu'à la rame.

Freres; nom qu'on donne aux pieux, piquets ou paux, qui forment le corps ou le tour de la paradiere.

Frongiata; pêche de Raguse, qui est une vraie pêche à la saine.

Funin; cordage fait de bon chanvre & de médiocre grôsseur, ce qui le fait appeler quelquefois *franc-funin*.

Furet. *Voyez Épervier*.

G

Gabaret; petite gabare. *Voyez Filadiere*.

Gabez; enceinte de filets ou sorte de parcs d'usage en Égypte.

Gafe; morceau de fer qui porte une pointe & un crochet, soudé à une douille, dans laquelle on ajuste une longue perche. Cet instrument est d'un grand usage pour tirer à terre les grôs poissons. Les petites se nomment *gafeaux* : en quelques endroits on les nomme *balle-crocq* & *gauchon*.

Galet; cailloux roulés qui se sont arondis en se frotant les uns contre les autres, quand la mer les agite. Les fonds de galet sont de mauvaise tenue, & endomagent les *câbles*. On nomme aussi en Provence *galet*, ce qu'on nomme ailleurs *bouée* ou *signal* pour reconoître la situation d'un filet : en Catalogne on dit *gayot*.

Gancetes; maille de trois pouces en carré.

Gangueille; petit ganguy qu'on traîne avec un bateau : on s'en sert en Provence à prendre des anguilles.

Ganguy. C'est ordinairement un filet plus petit que le bregin, & qui a les mailles très-serrées : le grand *ganguy* est un vrai bregin. Ce qu'on nomme *ganguy des Cassambots* & *ganguy des Oursins*, sont des dragues qui traînent au fond de la mer. Celui qu'on appele *à la voile* ressemble assez à la tartane.

Garçon de bord. On appele ainsi un jeune homme qui se loue pour aider à la pêche; il ne fournit point de filets, & ne partage point dans le profit de la pêche, c'est un grade au dessus des mousses, qui, étant plus jeunes & moins forts, ont une paie très-foible.

Gardy. C'est le nom qu'on donne à la troisieme chambre de la madrague.

Gaulete; petite gaule synonyme de *volet*. Ce

font deux gaules menues & pliantes, auxquelles on arrête le bord du filet nommé *bouteux*.

Gay. *Hareng gay* se dit du hareng qui a frayé, & qui n'a ni laite, ni œufs.

Glace. Dans l'Amérique Septentrionale, en Russie, en Suede, &c. on fait des trous à la glace, & on introduit dans l'eau qui est dessous, des filets & des haims, avec lesquels on prend beaucoup de poissons.

Glai; herbier de glaïeuls qui forme des especes d'îles dans les étangs.

Gline; panier couvert dans lequel les pêcheurs mettent le poisson qu'ils ont pris.

Glu; paille longue qui sert à embaler le poisson.

Gobelete; petits bateaux de Picardie, qui ont 21 pieds de longueur & 6 pieds de largeur: ils portent au milieu un mât soutenu des étais, une vergue & une voile carrée.

Gombin ou *Gembin*; nom qu'on donne en Provence à des nasses cylindriques qui ont deux entrées garnies de goulets: ce sont des louves faites très-artistement avec des cannes ou des osiers. Les Provençaux les nomment aussi *lances*.

Gondole; barque plate, longue & très-légere, qui ne va qu'à la rame. Celles de Saint-Valery, sont semblables aux batelets du Poliet. Les gondoles provençales portent une grande voile latine & un foque à l'avant.

Gorets; nom qu'on donne en Bretagne aux parcs. Voyez *Benastre*.

Gorge. C'est le demi-cercle que l'eyssaugue & le bregin forment dans l'eau. On le mesure plutôt par le cercle que forme au fond de l'eau la corde sur laquelle est le plomb, que par celui que le liége forme sur l'eau. On donne aussi ce nom, en quelques endroits du Languedoc, aux ailes du bouiller.

Gords; pêche qui s'établit dans le lit des rivieres & au bord de la mer: ce sont de grands entonoirs qu'on forme avec des filets ou des pieux qui se touchent les uns les autres, & dont la pointe aboutit à l'entrée d'un verveux ou d'un guideau, pour y conduire le poisson. On nomme aussi à la Tête-de-Buch *gords*, le filet qui sert à la pêche dite *jagude*.

Goulet. On appele ainsi une espece d'entonoir qu'on met à l'entrée des filets en manche & des nasses, pour que le poisson qui y est entré librement, n'en puisse pas sortir. En Provence on lui donne le nom de *goulume*.

Gourde ou *Calebasse*. On s'en sert au lieu de flotes de liége, pour empêcher le filet d'aller au fond de l'eau.

Gouvernail; piece de bois plus large qu'épaisse, qui étant atachée par des pentures à l'étambot, peut se mouvoir au moyen du levier, qu'on nomme *la bâre*: par ce mouvement, le pilote ou timonier dirige la route du bâtiment.

Gradou; chambre de la madrague, qui, avec le gravicheli & le corpou, fait la cinquieme chambre.

Grage. C'est le nom qu'on donne en basse-Normandie, à la drague aux huîtres.

Grapin; petite ancre qui a quatre bras, une seule tige & un organeau où l'on atache le câble. On n'y met point de jas.

Grau. C'est le nom qu'on donne à des coupures ou de petits canaux qu'on fait aux digues qui séparent les étangs de la mer.

Grelins. Les cordes en grelins sont faites avec plusieurs aussieres, commises les unes avec les autres, c'est pourquoi elles sont commises deux fois.

Grenadiers; grands bouteux qui servent à prendre des chevretes, que les Flamands nomment *grenades*. On appele aussi *grenadiere*, une petite saine qui sert au même usage.

Gribane; sorte de barque qui est ordinairement du port de 30 jusqu'à 60 toneaux, & fort en usage sur les côtes de Normandie & de Picardie; elle porte un grand mât, une misaine sans hunier & un beaupré: ses vergues sont inclinées.

Grillage; bâreaux de bois ou de fer qu'on met à tous les endroits par où l'eau arrive dans un étang, & par ceux qui servent de décharge, pour empêcher que le poisson ne sorte de l'étang.

Gueldre, *Guidille*, *Guildive*, *Guild*; apât qu'on fait avec des poissons du premier âge, de petites chevretes, ou de la chair de quelques poissons cuits.

Gueragnon; fond de la manche du ganguy, qui est fait de gros fil, qu'on nomme *de six*.

Guideaux; filet en manche, dont l'embouchure qui est large, se présente à un courant qui la traverse. On tend ces guideaux en traîne contre un courant; il y en a de plusieurs grandeurs, qui s'établissent de différentes manieres.

Guiron; terme provençal, qui signifie deux pieces de filets qui forment une partie de la manche de la tartane & autres. Le guiron du subre est celui où sont atachés les liéges: le guiron du plomb est au bas de la manche.

H

Habiller se dit du poisson qu'on apprête pour le saler, en lui ôtant la guigne & les ouies.

Haie; tournoîment d'eau qui se forme dans les courans: on en occasione quelquefois pour y placer des verveux.

Haim. On dit aussi *ain*: on l'écrit dans quelques ouvrages *hain*: mais il paroît préférable de l'écrire *haim*, parce qu'il dérive de *hamus*: c'est un crochet fait ordinairement de métal, avec lequel on saisit le poisson. Il y en a de petits, d'autres fort grands: les uns n'ont qu'un crochet, d'autres en ont deux. On en fait avec des épines, & même avec des os.

Halbourg; espece de hareng fort gras, qui se pêche dans la faison.

Halins ou *Bras*; corde qu'on ajuste aux extrémités des filets pour les traîner. En Provence &

en Languedoc, ces cordages font ordinairement d'aufe, & on les appele *fartis* : chaque piece eft affez fouvent nommée *maille*.

Hamaux; nappe des tramaux à larges mailles.

Hameçon. Exactement parlant, c'eft un haim garni de fon apât. On le prend fouvent pour l'haim ou le crochet qui arrête le poiffon. *Voyez Haim*.

Harenguiere ou *Harenguade*; palis pour prendre des harengs.

Hareng. Ce poiffon fe prend avec les filets nommés *manets*. *Voyez* ce mot.

Hargniere. On nomme ainfi fur les côtes de haute-Normandie quelques braffes de filet à larges mailles, qui terminent les extrémités des faines.

Harouele. Voyez *Arondele*.

Harpon; efpece de dard mis au bout d'un manche de bois, qui fe lance fur le poiffon, comme on lançoit autrefois le javelot; & au moyen d'une ligne déliée, on fuit le poiffon qui a été piqué.

Harponage, en Provence *fichure*, eft la pêche avec la fouane ou le harpon.

Harponer. Quoiqu'on confonde communément le harpon avec la fouane, on appele *harponer*, lorfqu'on lance le harpon fur un poiffon; c'eft ainfi qu'on prene les baleines, les marfouins, &c.

Harviau; anfe de corde qui fert à atacher le grand filet en chauffe, qu'on emploie pour les pêcheries établies aux arches des ponts fur les grandes rivieres.

Haveneau ou *Havenet*, eft un filet tendu fur deux perches qui fe croifent comme une paire de cifeaux: on ne le pouffe point devant foi, mais on le préfente au courant. On pêche avec ce filet à pied, & dans de petits bateaux. Les petits haveneaux de Vannes different peu des bouteux de Normandie.

Hauffieres. Voyez *Anfieres*.

Hautée. Le filet qu'on nomme ainfi en Provence ne differe de la batude que parce qu'il eft plus grand.

Heu; bâtiment à plate varangue, & qui tire peu d'eau: il eft d'un grand ufage, fur-tout en Hollande & en Flandre. Il n'a qu'un mât qui s'incline vers l'arriere, avec une demi-varangue ou corne qui porte une grande voile, à laquelle on ajoute quelques voiles d'étai.

Herbiers; bancs d'herbe qui fe forment au milieu des eaux, & dans lefquels le poiffon fe réfugie.

Herfes; inftrumens femblables à ceux dont fe fervent les laboureurs pour enterrer leurs grains: elles font tirées par des chevaux ou des bœufs, pour entamer le fâble.

Horizon du foir; pêche qui fe fait au foir, commençant quand le foleil eft couché, jufqu'à ce que fa lumiere difparoiffe entiérement. C'eft auffi ce qu'on nomme le *crépufcule*.

Hôte ou *Bourgeois*. Les matelots nomment ainfi celui à qui apartient leur bateau pêcheur, & qui le leur loue fuivant certaines conventions.

Hotte de quai. Ce font des hottes ordinaires, au fond defquelles on ajufte un morceau de bois qui répond du fond de la hotte à terre, & qui fert à ceux qui tranfportent le poiffon à fe repofer.

Houleviche; filet qu'on appele ailleurs *bretelliere*, parce qu'il fert à prendre une forte de chien qu'on appele à Barfleur *boule*.

Houx - frélon. C'eft la plante appelée par les botaniftes *rufcus myrtifolius aculeatus*, qu'on nomme fur la côte de Normandie *vergandier*, dont on fe fert pour faire les avaletes pour la pêche qu'on nomme *la balle*.

Hoyé. On appele *poiffon hoyé*, celui qui a été meurtri & fatigué dans le filet, ou ataqué par des poiffons voraces: il fe corrompt aifément, & il faut le confommer fur le lieu de la pêche.

Huage. Voyez *Chantage* & *Jets*.

Huches; grandes caiffes de bois qu'on établit dans l'eau, & qui ferment à clef: on y dépofe le poiffon qu'on doit prendre journélement pour la table.

Hunier. C'eft un grand calen qu'on atache au bout d'une corde paffée dans une poulie frapée au bout d'une vergue; & en hâlant fur cette corde, on releve le carreau ou calen.

Hydrographe; maître payé dans les ports pour enfeigner aux éleves la théorie de la navigation, & pour examiner ceux qui fe préfentent pour être reçus pilotes hauturiers ou côtiers, & capitaines de vaiffeaux marchands.

I.

Jagude. La pêche qu'on nomme ainfi dans le baffin d'Arcachon, eft une efpece de manet qu'on tend fédentaire dans les chenaux. Nous l'avons décrit dans le détail des pêches d'Arcachon & de la Tête-de-Buch.

Jambe d'une maille, eft le fil qui forme un de fes côtés. *Jambe de filet*. On nomme quelquefois ainfi les ailes qu'on ajoute à côté des filets à manche.

Jardinet; compartiment fait fur le pont des gondoles, pour fervir à caquer le hareng à Yarmouth.

Jaretiere; lien de charpente qui foutient les jumelles des bondes. C'eft fur ces jaretieres qu'on cloue les planches percées qui forment la cage.

Jets. Les jets de Picardie font des demi-folles tendues en ravoir. On fait quelquefois du bruit pour engager le poiffon à donner dans le filet: alors on nomme cette pêche *chantage*, *cantage*, *huage*.

Inge; corruption de haim.

Jonchere; toufes de jonc qui fe forment dans les étangs, & devienent quelquefois des îles flotantes.

Jonquinne ou ***Jonquille***. On nomme ainsi les cordes d'aufe.

Issaugue, petit issaugue ou bourgin. Voyez ***Bregin***.

Islot ou ***Ilot***, petite île. Les marins disent quelquefois *ilete*.

L.

Laceur; synonyme de ***mailleur***; ouvrier qui fait des filets.

Laguilliere; rets en usage à Marseille, fait avec du fil de lin fort fin double, de 15 mailles au pan, & de 200 brasses de long sur 6 de large.

Lampresse; nappe de filet dont les mailles n'ont qu'un pouce & demi d'ouverture. Il est du genre des demi-foles.

Lance; nasse cylindrique. Voyez ***Gombin***.

Lane; étendue de riviere où on laisse dériver les filets avec lesquels on prend les saumons & les aloses. Ce mot est en usage dans la Dordogne.

Lanets. C'est un petit truble dont on se sert pour prendre des chevretes dans les algues. Il est ordinairement monté comme une raquete, & son manche est souvent fort court.

Langoustier; filet à mailles très-larges, qui sert à prendre des langoustes.

Lannes. On appele ainsi dans l'Océan les lignes fines qui partent de la maitresse corde. Quelques-uns les appelent *femelles*.

Large. ***Aller au large***, ***se porter au large***, c'est s'éloigner de la côte vers la grande mer.

Lassins; filet à manche peu différent de tous les autres.

Latine. ***Voile latine***: c'est une voile triangulaire qui est d'un grand usage sur la Méditerranée. Les tartanes portent des *voiles latines*, des foques, des coutelas, bonetes en étai, des voiles d'étai: toutes ces voiles sont triangulaires.

Laüt; bâtiment qui sert à Cette à faire la pêche à la tartane.

Leches ou ***Achées***. Voyez ce mot.

Légrau; filet qui sert à pêcher à la jagude dans l'étang d'Arcachon. Voyez ***Jagude***.

Lépas; genre de coquillages univalves, ou qui n'ont qu'une coquille, & sont atachés au rocher qui leur sert d'une valve.

Lesque ou ***Lisque***. C'est un filet semblable aux cibaudieres ou foles. Ces dénominations sont en usage dans l'amirauté d'Eu.

Lest; poids dont on charge le pied du filet pour le faire caler: on le fait ordinairement de plomb ou de cailloux, ou de grôsses pierres qu'on nomme *câblieres*, quelquefois avec un grôs cordage.

Lêtis. Voyez ***Batude***.

Leugeon; filet dont les mailles ont deux pouces d'ouverture, que les pêcheurs de la Tête-de-Buch tendent sédentaires & en pleine eau. Voyez ***Peugne***.

Leure. Ce sont des apâts factices qu'on met aux haims pour attirer le poisson. C'est quelquefois une espece de poisson fait avec de l'étain fondu; d'autres fois un morceau de liége couvert d'une peau de poisson, des chenilles, des papillons, &c. imités avec différentes substances; de petites anguilles d'étain pour prendre des vives avec la fouane.

Leviere; grôsse corde qui pose sur un treuil & sert à relever le filet qu'on tend aux arches des ponts, lorsqu'on veut les faire sécher.

Levure. Les mailleurs nomment ainsi des demi-mailles par lesquelles on commence le filet. ***Lever un filet***, c'est en faire la levure; & le *poursuivre*, c'est continuer à faire les mailles.

Liban. On appele ainsi en Provence la corde qui borde le pied du filet, & à laquelle on atache le lest; c'est encore une corde de 4 ou 6 pouces, faite avec de l'aufe, & qui sert à atacher de grôsses pieces de liége au filet de la madrague.

Libouret; pêche qui se fait avec une ligne qu'on enfile dans un trou qui est au bout d'un morceau de bois, qui à son autre extrémité porte plusieurs piles garnies d'haims. Cette ligne est terminée par un poids. Le morceau de bois du libouret se nomme *avalte*.

Ligne. Les marins emploient ce mot en plusieurs sens différens. C'est ordinairement une corde menue qui sert à porter un poids pour connoître la profondeur de l'eau, & alors on l'appele *ligne de sonde*; *ligne de loch*, celle qu'on atache à un petit instrument de ce nom, pour connoître la vitesse du sillage; *ligne d'amarrage*, qui sert à atacher différens corps; *ligne de pêche fine ou simple*, celle qu'on fait avec de la soie ou du crin, à l'extrémité de laquelle on atache un haim amorcé, & qu'on tient à la main pour tirer à bord le poisson qui a mordu: on pêche de cette façon des morues, des cabillauds, des thons & beaucoup d'autres poissons; *lignes dormantes & par fond*, celles qui sont garnies dans leur longueur d'empiles d'haims & de lest, qu'on tend au fond de la mer avec de petits bateaux: il y en a qui ont beaucoup d'étendue; *lignes sédentaires & flotantes*, qui sont atachées à des corps fixes, ou dont les haims sont atachés à des corps flotans: enfin on appele *ligne d'eau en charge*, celle que trace la superficie de l'eau sur le pourtour du bâtiment lorsqu'il a sa charge.

Lignete ou ***Brumet***; ligne menue & fort déliée qui sert pour la pêche à la canne.

Lis ou ***Dreige***; filet composé de 70 rangs de mailles, de 9 ourdres au pan, ou d'un pouce en carré.

Lisseau. Les faiseurs de filets nomment ainsi ce qu'on appele communément *peloton*.

Lotier; pêcheur qui, au moyen de sa part de filet qu'il fournit pour la pêche, jouit du plein lot.

Loup. On donne ce nom à plusieurs sortes de filets : dans la rade de Nantes, on appele ainsi un filet qu'on tend en pleine eau sur trois piquets ou perches : l'une qui est sédentaire se nomme *perche de terre*, une autre *perche de rade*, & la troisieme *perche du milieu*.

Loutre; animal amphibie du genre des castors, qui vit de poissons. Dans la ci-devant abbaye de Sorgue, près Baïone, un religieux en avoit privé & dressé une à la pêche, de sorte qu'il lui ordonoit d'aller à la pêche : la *loutre* obéissoit, & lui raportoit un poisson; ce qu'elle répétoit toutes les fois que le maître lui ordonoit.

Louve. On donne quelquefois ce nom aux verveux, principalement à ceux qui ont plusieurs ouvertures à chaque bout : ceux qui sont garnis d'ailes sont appelés *rafles*.

Luzin; menu cordage formé de deux fils simplement retors, & non pas commis comme le bitord. *Voyez Bitord*.

M

Macle. On donne dans quelques ports de Picardie ce nom aux foles. On nomme en Languedoc *Macloniere*, un filet de la nature des foles.

Macloniere; sorte de tramail dont on fait usage dans les étangs de Cette, & qui peut se raporter aux foles.

Madrague. On appele ainsi de très-grandes pêcheries qu'on établit dans la Méditerranée, principalement pour prendre des thons. On peut les regarder comme de grands parcs établis en pleine eau, & dans lesquels le poisson est conduit par une chasse ou une cloison de filet qui s'étend depuis la *madrague* jusqu'à la côte.

Maillade ou *Trémaillade*. C'est ainsi qu'on appele sur la Méditerranée les filets que dans l'Océan on nomme *tramaux*.

Maille. On sait qu'on appele ainsi les ouvertures qui sont entre les fils des filets. Il y en a de grandes & de petites : les unes sont carrées, les autres en losange. On appele en Provence *majours*, des mailles qui ont à peu près six lignes en carré d'ouverture, celles appelées *grand majour* en ont sept. *Maille royale* : en quelques endroits, c'est un filet qu'on peut regarder comme une cibaudiere ou fole à cause de la grandeur de ses mailles. Quand on veut détacher un filet du milieu d'un autre, on fait un rang de mailles avec deux fils, ce qui fait deux anses qu'on nomme *mailles doubles* : on prend les unes pour faire un filet, & on réserve les autres pour l'autre filet. Enfin on appele en Languedoc & en Provence *maille* des pieces de cordes de sartis ou d'aufe qui ont 75 brasses de longueur.

Mailleur; synonyme de *Laceur*, ouvrier qui fait des filets.

Majours. *Voyez Maille*.

Maître de Palangre. *Voyez Corde*.

Maitresse.corde. *Voyez Corde*.

Manche; filet en forme de tuyau conique, large à l'entrée & qui s'étrécit jusqu'à son extrémité, qu'on ferme de différentes manieres. Il y a des filets en manche auxquels on donne différens noms.

Manet; filet en nappe simple, dont les mailles sont proportionées à la grôsseur des poissons qu'on se propose de prendre; ainsi elles sont plus serrées pour les sardines que pour les harengs, & pour les harengs que pour les maquereaux. Ceux pour prendre les mulets ont les ailes encore plus larges; car il faut que la tête du poisson entre dans la maille, & qu'il soit retenu par *les ouïes*. Les *manets* se tendent en ravoir : on en garnit des parcs, on en tend en pleine eau pierrés & flotés.

Mangoniers; nom qu'on donne en Languedoc aux chasses-marée ou marchands de poisson en détail.

Mangue; grand filet qui sert auprès de Fréjus.

Maniguiere; pêcherie formée de filets tendus sur des pieux qui aboutissent à des manches où entrent les anguilles.

Maniole; grande truble dont on se sert dans l'Adour près Baïone, dans un petit bateau, pour prendre de petits poissons on s'en sert aussi dans le port de Brest pour prendre des merlans bâtards. Quelquefois la *maniole* n'a point de manche, & est suspendue à un cordage.

Marander signifie chez les pêcheurs normands deux choses fort différentes, savoir : mettre les appelets à la mer, ou racomoder, rétablir, radouber leurs filets.

Marchais ou *Hareng-gai*. C'est le hareng vide de laite & de rogue après qu'il a frayé.

Marée. On appele ainsi les poissons de mer. Les plus chers & les plus délicats se nomment *grande marée*, les plus communs *petite marée*.

Mareyeur; marchand de marée. Comme ils l'achetent des pêcheurs pour la transporter en différens endroits, on les nomme *chasses-marée*.

Marsaïque; palis pour prendre les maquereaux.

Martegal; sorte de bregin. Ce mot est peu usité.

Mâts; longues pieces de bois qui s'élevent verticalement sur les vaisseaux : on les nomme sur les galeres *arbres*. Sur les vaisseaux, il y a le grand mât, le grand hunier & le grand perroquet; le mât de misaine, le petit hunier & le petit perroquet. À l'arriere l'artimon, en avant le beaupré. Les petits bâtimens ne portent qu'une partie de ces mâts.

Matte de thons. C'est en Provence un banc de thons.

Mejanos ou *Mejanes*. On appele ainsi aux Martigues les cannes qu'on emploie pour faire les bourdigues lorsqu'elles sont de moyene longueur.

Mentana. Les Basques appelent ainsi les *noves* ou *noues* de la morue.

Menuise. Les pêcheurs disent souvent *menise* : ce

ce sont des poissons du premier âge qu'on prend en prodigieuse quantité, ce qui détruit beaucoup de poisson.

Merlin; menu cordage formé de trois fils commis ensemble : il est meilleur que le bitord & que le luzin. *Voyez* ces mots.

Meslis. C'est un mélange de toutes sortes de poissons du premier âge. Ailleurs on l'appele *nonnat*.

Mestre ou *Maistre*. Les Levantins appelent le grand mât des galeres, tartanes, &c. *arbre de maistre*.

Miroir; sorte de pêche qui se fait avec un miroir dans lequel, pour attirer le poisson, on reçoit la lumiere de la lune, comme on fait celle du soleil pour prendre les alouetes. Les Chinois, au lieu de miroir, se servent d'une planche blanchie & couverte d'un vernis poli.

Miterne; synonyme de *jonchere*. *Voyez* ce mot.

Monter un filet; c'est le garnir de cordes & apparaux pour le mettre en état de servir.

Morgue ou *Gorge*. On appele ainsi l'embouchure de la chausse du bregin & de l'eyssaugue : c'est aussi l'entrée de la manche des filets qui en ont, particuliérement de celle du filet de la tartane.

Mornelles ou *Mornilles*; pêche que les Espagnols font dans un batelet avec des nasses.

Mouillage; endroit où l'on peut mouiller ou jeter l'ancre. Ce mot est assez synonyme d'*ancrage*. *Voyez Ancrage*.

Moule; morceau de bois rond ou carré, sur lequel on forme les mailles, & qui en fixe la largeur.

Moulinet. C'est un treuil qui sert à plusieurs usages. Aux Martigues, on nomme *moulinet* celui qu'on emploie pour tendre le filet dit *capouliere*, qui est à l'entrée de la bourdigue. Quand les équipages sont foibles, *ils* se servent d'un moulinet pour tirer à terre ou dans leur bateau leurs filets, saines, eyssaugues, bregins, &c.

Mousclea ou *Muscleau*. Les pêcheurs provençaux nomment ainsi un haim.

Mousses; jeunes enfans qui vont à la mer pour s'acoutumer à cet élément, & pour apprendre le métier de matelot ou de pêcheur. *Voyez Garçon de bord*.

Mulier. Ce filet qui est principalement destiné à prendre des mulets, est du genre des cibaudieres ou foles. À Saint-Tropez, on dit *muletiere*. On le tend souvent sur piquet ou en palis.

Muraille. On nomme volontiers ainsi en Provence ce qui forme l'enceinte des pêcheries, soit que ce soit des cannes ou des filets.

N.

Nanças. Sorte de pêche à la nasse, que font les Espagnols, & qui differe peu de l'andana.

Nanse. Les Provençaux appelent ainsi des nasses faites d'osier & figurées comme le sont certaines souricieres de fil d'archal, que dans l'Océan on nomme *bouragues*. Les *nanses* des Catalans aprochent plus de la forme des verveux.

Nappe de filet; étendue de filet simple, qu'on tend à plat. On donne aussi ce nom au filet des tramaux qui est entre les deux hamaux qu'on appele communément *flue*.

Nasses : ce sont des especes de paniers fait d'aufe, de jonc ou d'osier, qui étant à clairevoie, laissent passer l'eau & retienent le poisson. On leur donne différentes formes, & aussi différens noms, comme *nasse*, *nasson*, *nanse*, *lance*, *bire*, *boisseau*, *bouteille*, *ruche*, *panier*, *bouterole*, *bourgne* : tous ont des goulets à leur entrée.

Nasse ou *Bande*; une des trois parties principales qui composent le filet nommé *eyssaugue*.

Nassele. On nomme ainsi à Gibraltar de petites nasses qu'on fait avec du jonc qui croît dans les marais.

Nassones; sont des nasses figurées comme une bote; elles servent à prendre des crustacées.

Natte de liége. On appele ainsi en Provence ce que dans les ports du Ponent on nomme *flotes*. Ce sont des morceaux de liége qu'on atache à la tête du filet ou au bruime supérieur.

Nef. C'est le nom qu'on donne au corps du bateau qui traîne la dreige. Voyez *Dreige*.

Nœuds. Les fils des filets sont joints les uns aux autres par des nœuds. On en distingue entre les autres de deux sortes : savoir le nœud sur le pouce, & celui sous le petit doigt. Pour constater la grandeur des mailles d'un filet, on compte combien il y a de nœuds dans une longueur; comme par exemple d'un pied.

Nogat. Les pêcheurs Gascons donnent ce nom aux pains de noix ou au marc de noix, dont on a exprimé l'huile. Il leur sert d'apât.

Nonnat, synonyme de *meslis*, vient du latin *non natus*, parce que ces petits poissons sont à peine nés. On appele ainsi ce que sur la côte d'Antibes & ailleurs, on appele *menuise*.

Noue ou *Nove*; vessie à air de morue, qui fait un mets délicat; elle se trouve le long de l'arête du poisson en dedans.

O.

Œuvre morte. On appele ainsi toute la partie du bâtiment qui excede la surface de l'eau.

Œuvre vive. La partie du bâtiment qui entre dans l'eau, ou celle qui est comprise depuis la quille jusqu'à la ligne de flotaison.

Oiseaux. On prend des poissons avec des *oiseaux* pêcheurs, tels que le cormoran. Cette pêche est sur-tout en usage à la Chine.

Ordun. C'est ainsi qu'on nomme une certaine longueur de cannes montées sur des cordes, comme on fait les paillassons.

Orin. C'est une corde qui répond d'une bouée ou à la croisée d'une ancre, ou à l'extrémité

d'un filet qu'on a calé au fond de la mer, ou à une câbliere.

Orphis; poisson qui se prend avec les manets. Voyez *ce mot*.

Ourdidou. On nomme ainsi une espece d'angar ou de halle, sous laquelle on fait les pieces de canne.

Ourdir les cannes. C'est en faire des cordes, ou des especes de claies semblables aux paillassons des jardiniers : chaque piece se nomme *ordun* ou *auvel*. Voyez *Auvel*.

Ourdre; terme provençal, qui signifie ce que dans les ports du Ponent on appele *nœud*.

Oyé. Voyez *Hoyé*.

P.

Pacolet. Les pêcheurs à la tartane nomment ainsi une cheville qui sert à amarrer les libans à l'extrémité des paux ou boute-hors qui sont à pouppe & à proue de la tartane.

Pacquer. C'est trier le poisson, & l'aranger dans les barils pour le transporter.

Pagaïe. Sorte de petite aviron qu'on n'apuie point sur le bord, & qu'on manie à deux mains, comme on feroit un balai.

Paillole; filet d'usage aux Martigues. C'est une tisse d'entre-maillade, dont les fils sont déliés & les mailles assez fines.

Palamidiere; filet assez semblable aux courantilles : mais comme les palamides sont moins grôsses que les thons, on fait les mailles moins grandes.

Palangre; terme provençal, qui signifie une corde garnie de lignes ou bressesux, & d'haims ou muscleaux. Cette façon de pêcher se nomme dans l'Océan, *pêcher aux cordes*. Voyez *ce mot*.

Palangrer; pêcher avec la corde dite *palangre*.

Palangrier; celui qui pêche avec la corde nommée *palangre*. On nomme aussi *bateau palangrier*, celui qui sert à cette pêche. Dans l'Océan on appele celui qui fait cette pêche *pêcheur cordier*.

Palicot de la Tête-de-Buch, est un petit parc tournant, que les pêcheurs font aux endroits où ils jugent qu'il y beaucoup de poissons, par les traces qu'ils laissent sur le sâble.

Palis. Ce sont des filets du même genre que les manets, qu'on tend sur des piquets : on leur donne bien des noms différens, suivant les poissons qu'on se propose de prendre, comme *marsaïque*, *harenguiere*, *harengade*, *&c.*

Palleter un haim; c'est en aplatir l'extrémité en forme de palete, pour l'atacher à la pile. Cela se fait sur un tas ou petite enclume.

Pallets de Gascogne. Ce sont des filets qu'on tend comme les rets traversans, en les enfouissant dans le sâble, pour les relever lorsque la mer est haute, en hâlant sur les lignes qu'on amarre au haut des perches plantées auprès du filet.

Palot ou *Palet* est une vieille bêche ou un louchet, avec lequel les pêcheurs verrotiers labourent le fond du sâble pour en tirer les vers, des coques ou vanets, des hamilles & quelques autres poissons. Ce mot signifie aussi des piquets sur lesquels les pêcheurs tendent leurs cordes au bord de la mer, ce qu'ils appelent *tendre sur palots*.

Pan; mesure d'usage en Provence, qui a 9 pouces de longueur.

Panier de bonde. Les meûniers nomment ainsi de grandes nasses qu'ils ajustent aux décharges de leur moulin, quand ils levent la bonde, ou à des ouvertures qu'ils font à dessein à leurs chaussées.

Pantanne. Sorte de parc ou d'enceinte de filet, qu'on établit dans l'étang de Leucate, près de Narbone.

Panteno. C'est une espece de verveux qu'on met tout-à-fait à l'extrémité des bourdigues, pour retenir les anguilles.

Paradiere. Comme il n'y a point de flux & de reflux sensible & réglé dans la Méditerranée, on ne peut y faire usage des parcs qu'on construit sur les côtes de l'Océan; mais les pêcheurs ont eu l'industrie d'en établir en pleine eau qu'ils nomment *paralhiere* ou *aiguilliere*.

Parage se dit d'une étendue de mer, ordinairement peu éloignée des côtes. On dit *dans ce parage le mouillage est bon ou mauvais*.

Paramite. Les Génois appelent ainsi ce que les Provençaux nomment *palangre*.

Paranchuso. Les Napolitains nomment ainsi une pêche semblable à la bellée. Voyez *ce mot*.

Parcs; enceintes que l'on fait pour prendre le poisson qui suit le retour de la marée pour gâgner la grande eau. Il y en a de bien des sortes, savoir: *les naturels*, qui *sont naturélement* ou presque naturélement formés par des rochers entre lesquels il reste de l'eau : *les artificiels*, dont les uns sont appelés *parcs de pierre* qui sont formés par des especes de murailles à pierres seches & assez élevées auxquelles on ménage des ouvertures grillées pour laisser échaper l'eau; les autres sont appelés *bouchots*, & sont formés par des palis ou pieux jointifs, & des clayonages; d'autres nommés *courtines* ou *tournées*, dont l'enceinte est faite de filets.

Il y a des *parcs ouverts*, ainsi appelés parce qu'ils ne sont fermés que du côté de la mer, & qu'ils sont entiérement ouverts du côté de terre; & des *parcs fermés* qui sont fermés de toutes parts, à l'exception d'une entrée assez étroite.

On construit dans l'amirauté de Quimper des *parcs ouverts*, garnis de manets qui ne portent point à terre; ils servent à prendre des maquereaux. Les parcs fermés sont composés d'une grande enceinte, à laquelle on réserve une petite ouverture du côté de la terre pour l'entrée du poisson, & une autre du côté de la mer pour laisser échaper l'eau. On la ferme par un gril-

sage ou un filet ; ou bien on y ajuste tantôt un verveux, tantôt une nasse; vis-à-vis l'entrée, on établit un palis de filet qui s'étend jusqu'à la côte, pour déterminer le poisson à entrer dans le parc, ce qu'on nomme la *cache* ou la *chasse*. Le haut de ces parcs est formé par des filets ; mais le pied l'est tantôt par des pierres, & tantôt par des clayonages : de ces parcs les uns sont *simples*, d'autres ont plusieurs tournées.

On fait encore la distinction des *bas parcs*, qui s'élevent peu au dessus du sol où ils sont établis, & que l'eau de la marée surmonte beaucoup ; dont quelques-uns sont formés par une enceinte de muraille à pierre seche ; & des *hauts parcs* dont l'enceinte a beaucoup d'élévation au dessus du sol : il y en a d'ouverts & de fermés. Enfin on fait aussi des *parcs à l'angloise* ; ce sont ceux qui sont formés par un filet tendu droit sur des piquets comme les palis, mais dont l'extrémité forme un crochet ; il y en a de hauts & de bas : *des parcs à fond de verveux*, auxquels on ajuste à la décharge une manche ou un verveux.

Parescaume. On nomme ainsi un bateau qui sert pour la pêche de la madrague. Il est pointu par-devant, & par-derriere ; il a ordinairement 27 pieds de longueur, 9 de largeur ; il porte mâts & voiles.

Par fond. *Pêcher par fond* se dit quand les haims ou les filets chargés de plomb, répondent sur le fond de la mer. Voyez *Fond*.

Paroy, *Parey*. Les fils de canne des bourdigues s'appelent *parois* ou *murailles*.

Parquiers, *Pêcheurs parquiers*. Ce sont ceux qui s'adonent à prendre du poisson dans les parcs.

Parteque. On nomme ainsi en Provence une perche qu'on atache aux halins du ganguy pour tenir ce filet ouvert.

Passage. Les poissons de passage sont ceux qui ne paroissent dans certains parages que dans des saisons déterminées ; tels sont les harengs, les sardines, &c.

Paux. Ce terme en quelques endroits est synonyme de *pieu*, *piquet*, *pal*, *palots*, *poichons*, &c. & signifie les piquets qui forment la muraille ou la chasse des paradieres.

Pêche à la cage. Elle se fait avec une nasse faite comme une espece de mue à élever des poulets, avec laquelle on couvre le poisson qu'on aperçoit au fond de l'eau ; ainsi c'est une espece d'épervier.

Pêcher, proprement dit, est s'approprier le poisson qui se tient dans l'eau, ce qui se fait avec des haims, des filets, des nasses, des harpons, &c. &c.

On emploie aussi ce terme pour signifier tirer de l'eau quelque corps qui y est tombé : c'est dans ce sens qu'on dit *pêcher une ancre*, *un canon*, *une piece de bois*, &c.

Pêcher par fond. C'est établir sur le fond l'instrument, cordes, lignes, ou filet, avec lequel on pêche sur le fond, & les y assujétir avec du lest pour qu'ils ne flotent pas. *Voyez Par fond*.

Pêcher à corde flotante. Voyez *Flotante*.

Pêcherie. C'est un lieu disposé pour quelque pêche. On applique ordinairement ce terme aux parcs. *Voyez Parcs*.

Pêcheur, est celui qui s'occupe à prendre du poisson : presque tous les matelots sont de bons *pêcheurs*.

Pecica ; pêche qui se fait à Alicante & sur la côte de Valence. Deux hommes marchent à pied au bord de la mer ; traînant un filet à manches, qui est comme une petite eyssaugue. A la manche près, ce seroit un colleret.

Peilles, *Peies* ; synonymes de piles ou empiles. *Voyez* ces mots.

Pelote ou *Pelotons*. On nomme *pelotons* des bouts de membrure qu'on cloue sur la partie de l'auge qui traverse la chaussée des étangs. *Voyez Lisseau*.

Pentenne ; nasse ou filet qui termine les bourdigues, & qui est destiné à retenir les anguilles.

Pentiere. On nomme *gandes pentieres* des filets qu'on établit verticalement & par fond ; c'est pourquoi on donne ce nom aux foles. Les *petites pentieres* du Crotoy sont les petits rieux d'Ambleteuse.

Perche. *Pêcher à la perche* : c'est atacher une ligne garnie d'un haim au bout d'une perche legere ou d'une canne. Voyez *Canne*.

Perche volante. Les pêcheurs à la canne disent qu'ils pêchent à perche volante, quand en se promenant le long du rivage, ils font sauter l'haim & l'apât, quelquefois même sans toucher à l'eau.

Petut ; filet de Gascogne. Voyez *Leugeon*, dont il ne differe que par la grandeur des mailles.

Peugne ; pêche qu'on fait en mer, le long de la côte près de la Tête-de-Buch. On y emploie les filets dits *leugeons*, ou de ceux dits *petuts*, ensuite de ceux dits *estoueyres* ou *bigeaurraux*, qui tous sont du genre des manets.

Pharillon ; sorte de pêche au feu avec une fouane.

Phastier ou *Phasquier* ; pêche au feu & à la fichure, ou avec la fouane.

Pic ou *Pioche* ; instrument dont se servent les terrassiers, & que les pêcheurs emploient pour tirer les pitaux & les folades des fonds qui sont durs.

Pichou. On appele ainsi la quatrieme chambre de la madrague.

Picoreux ; petits bateaux de la côte de Basse-Normandie, qui n'ont que treize pieds de longueur, & dans lesquels il ne peut tenir que deux ou trois hommes. C'est aussi un petit filet en tramail qu'on tend, & autour duquel on bat l'eau, pour engager le poisson à donner dedans.

Picots ; filets d'usage en Normandie, qui ressemblent beaucoup aux jets de Picardie, & aux demi-foles : ils sont pierrés, flotés & sédentai-

res. On leur donne ce nom, parce qu'on pique le fond autour du filet pour engager le poisson à donner dedans. On appele *poissons à picots* ceux qu'on prend dans ce filet. On tend des picots à l'embouchure de la riviere de Caen.

Pied d'un filet. C'est le bas du filet lorsqu'il est tendu verticalement.

Pied. La pêche qu'on nomme *de pied* se fait sur les greves avec des cordes garnies de lignes & d'haims.

Pielago; pêche en usage sur les côtes de l'État Ecclésiastique. La maitresse corde s'appele *parasina*. Voyez *Ligne* & *Corde*.

Pierrés; cailloux qui servent à assujétir les filets à un endroit; par exemple, les verveux entre les rochers. On les nomme aussi *câblieres*.

Pigeons; anses longues par lesquelles les mailleurs commencent quelquefois leurs filets.

Piles ou *Empiles*; lignes faites de bon chanvre filé, qu'on atache au bout des lignes latérales qui partent de la maitresse corde. Les piles servent à porter les hameçons. Les *piles simples* consistent en une seule ligne, les *ovales* sont doubles. Quand on pêche des poissons qui pouroient couper les empiles avec leurs dents, on les fait avec du crin ou du fil de laiton.

Pilot. On donne ce nom à une portion de tessure de sole, qui est ordinairement formée de quatre pilots.

Pilote; officier marinier chargé de diriger la route d'un vaisseau. Les pilotes qui entrent & sortent les vaisseaux dans les rades & les ports, se nomment *pilotes lamaneurs* : ils doivent avoir une parfaite connoissance des fonds, des courans & des écueils. Les *pilotes côtiers* servent pour le cabotage & les aterrages. Ils doivent connoître la vue des côtes, des sondes, des courans & de tous les écueils qui sont à l'approche des terres. Les *pilotes hauturiers* conduisent les vaisseaux en pleine mer, en prenant hauteur au moyen de la boussole de l'estime, & en prenant leur point sur les cartes marines. Ordinairement c'est le pilote qui, sur les bâtimens de pêche, commande la manœuvre pour mettre les filets à la mer.

Pilotins. C'est le nom qu'on donne aux principaux pieux qui servent à construire les bourdigues.

Pins; mailles de fond de la manche, qui ont au plus 4 lignes d'ouverture en carré.

Pimpignon. On nomme ainsi en Provence des anses ou anneaux de fil, qu'on fait pour joindre les unes aux autres les nappes des tramaillades.

Pinasse; bâtimens des Basques, longs, étroits & légers, qui portent trois mâts, & vont à la voile & à la rame.

Pinque; petite flûte à varangues plates. *Voy. Flirot*.

Piquer un poisson; c'est donner à l'haim une petite secousse, quand on s'aperçoit que le poisson a mordu, pour le faire entrer dans les chairs au delà du barbillon.

Pirogues; bateaux faits d'un gros corps d'arbre creusé par les sauvages de l'Amérique Méridionale. Les Groënlandois en font avec du cuir tendu sur des membres légers, & qui ne tienent qu'un homme.

Pitte, *fil de pitte*. Il se fait avec les filamens qu'on tire d'une espece d'aloé ou aloïdes.

Plane; sorte de couteau dont se servent les faiseurs d'haims pour détacher la languete de l'haim ou le barbilloner.

Plat-bord; pieces de bois de chêne qui s'assemblent sur le bout des alonges de revers, formant véritablement le bord du bâtiment.

Plate; très-petit bateau à fond plat, qui est en usage pour la pêche sur la côte de Picardie & de Normandie.

Pleteux; instrument dont se servent les faiseurs d'haims pour leur donner une courbure convenable.

Plombée. C'est le plomb qu'on met au bout du filet pour le lester & le faire aller au fond de l'eau.

Plongeurs; sorte de pêcheurs qui vont sous l'eau, & prenent à la main des poissons & des coquillages.

Plumer; c'est ôter avec un couteau les feuilles des cannes dont on construit dans les bourdigues.

Plyéter ou *Pommeter*. Cette pêche, qui pouroit aussi se nommer *piétiner*, se fait en marchant pieds nus sur le sâble, pour sentir les poissons qui y sont restés enfouis. Quand on sent un poisson sous ses pieds, on le pique avec un digon, ou bien on le saisit avec un angon, ou on le prend à la main sans aucun instrument. Cette pêche se nomme aussi *à la foule*, & on y prend des anguilles.

Poche; espece de sac de toile, avec lequel on prend à Morlaix beaucoup de *menuise*. *Poche de l'eyssaugue*, espece de manche ou de sac des filets traînans, dans lesquels le poisson se rassemble.

Poële; endroit d'un étang vis-à-vis de la bonde, qu'on creuse plus que le reste, pour que le poisson s'y rassemble quand on vide l'étang pour le pêcher.

Poissons; animaux qui vivent dans l'eau. On les distingue relativement à leur forme, en *poissons ronds*; le merlan, le lieu; *poissons longs*, l'anguille, la lamproie; *poissons plats*, la sole, le turbot. Dans ces différens genres, il y en a *à arêtes*, & d'autres *cartilagineux*. Certains vienent par troupes dans des saisons, & sont appelés *de passage*, le hareng, le maquereau : quelques-uns passent de l'eau salée dans l'eau douce, le saumon, l'alose.

On nomme *amphibies* ceux qui respirent l'air, se traînent par terre, où ils paissent l'herbe, & qui néanmoins sont habituélement dans l'eau où ils chassent les poissons, tels le lamentin, la vache marine. Les *crustacées* sont les homards, les crabes, les tortues : les *testacées* sont les coquillages, les huîtres, les moules.

On distingue encore les *poissons*, relativement à l'usage qu'on en fait, en *poissons frais*, qu'on mange tels qu'ils sortent de la mer, en *poissons salés* ou *séchés* ou *boucanés*, pour empêcher qu'ils ne se corrompent, & pour qu'ils puissent se conserver & se transporter au loin.

On nomme aussi *poisson bourgeois* celui que prend le propriétaire du bateau; *du maître*, celui que leve le maître à chaque vente.

Poissoniers; nom qu'on donne dans la Méditerranée aux chasses-marée qui achetent le poisson des pêcheurs, & le transportent par-tout où il peut arriver assez frais pour être mangé.

Pommeter. Voyez *Plyéter*.

Poste. *Tendre un filet à poste*, c'est le tendre à un poste ou dans un endroit fixe. Cette expression est d'usage en Provence.

Portiers. On nomme ainsi deux piquets de la paradiere, qui sont à l'entrée de la tour ou chambre.

Potera; nombre d'haims sans apâts, ajustés autour d'un leure de plomb pour prendre des seiches.

Potinieres; mailles des manches dites en Provence *potinieres*: elles servent à prendre de fort petites sardines qu'on nomme *potines*: elles ont environ 5 lignes en carré d'ouverture.

Pouches, *Ponches* ou *Pointes*. Ce sont des filets qui ont une forme triangulaire, & qui forment les flancs ou les deux côtés des manches des eyssaugues. Leurs mailles tienent le milieu entre les majours, & les clairets: ainsi elles ont à peu près 5 lignes en carré d'ouverture.

Poupards; grôsse espece de crabes qu'on pêche sur les côtes de Normandie.

Poursuivre un filet, c'est continuer à faire les mailles. Voyez *Leyure*.

Pousal, *Pousaux*, *Poureaux* ou *Pousaque*; filets du boullier auxquels on donne ce nom, & dont les mailles ont neuf lignes d'ouverture.

Précintes. Ce sont des virures ou filets de forts bordages, qui font une ceinture tout autour du bâtiment: celles qui sont le plus élevées s'appelent quelquefois *lisses*.

Prime. On appele *sardines de prime* celles qu'on prend au coucher du soleil jusqu'à l'entrée de la nuit, & *aube* celles de la pêche du matin.

Prin. On nomme *filet prin* une corde d'ause qu'on emploie pour monter les bourdigues.

Privilégiés. Il y a des poissons qu'on nomme *privilégiés*, parce que suivant la coutume, il est défendu de les prendre, ni pour le poisson bourgeois, ni pour autres redevances: tels sont les turbots, les saumons, les esturgeons, les marsouins.

Prud'Hommes; sorte de Jurisdiction consulaire exercée à Marseille par d'anciens pêcheurs qui jugent des faits de pêche. Il y a des ports où on les nomme *anciens* ou *jurés pêcheurs*.

Q

Quarantenier; petite corde grôsse comme le doigt, qui sert à racomoder les manœuvres, & à beaucoup d'autres usages.

Quarré; métier à faire à la fois plusieurs peilles ou piles.

Quenouille. On nomme ainsi sur la côte de Haute Normandie les bateaux pour la pêche.

Quête de l'étambot, est la quantité dont l'étambot s'éloigne par-en-haut de la perpendiculaire à la quille, se portant en dehors.

Queue. Voyez *Manche* ou *Guideaux*.

Quille. On nomme ainsi dans le lac de Joux en Franche-Comté des morceaux de bois figurés comme des quilles, qui servent de signaux pour connoître les haims où les poissons ont mordu.

Quille. On nomme aussi de la sorte la piece qui fait le fond du bâtiment, & sur laquelle sont assemblées les varangues.

Quinque-porte; verveux dont le corps est comme cubique, & qui a quatre ou cinq entrées.

Quinze-vingt; filet du col du boullier, qui a des mailles de six lignes d'ouverture en carré; ainsi on pouroit l'appeler *majour*.

Quioulete; manche de filet qui termine l'espece de parc qu'on nomme *pantanne* ou *paradiere*.

R

Rabans. Ce sont de petites cordes, faites ordinairement de vieux chanvre. Il y en a qui n'ont que 6 fils & d'autres plus grôs. Ces cordages sont d'un grand usage pour la garniture des vaisseaux. Les pêcheurs s'en servent aussi.

Radeau; assemblage de plusieurs pieces de bois léger, fortement liées les unes aux autres, & qui forment un corps flotant, sur lequel on peut naviguer. On en fait en Chypre avec des tiges de fenouil, qui servent à pêcher aux lignes simples.

Rafle; verveux à plusieurs entrées. Voyez *Louve*.

Ralingue; corde commise par des hélices fort alongées, & molement: on les coud en forme d'ourlet autour des voiles, ou on les atache au bord des filets avec des ganses pour les fortifier.

Ramander un filet; terme de Haute-Normandie, qui signifie le radouber, le rétablir.

Râteau. Les pêcheurs à la basse-eau s'en servent de deux especes; les uns semblables à ceux des jardiniers, les autres beaucoup plus grands. Tous ont des dents de fer: on s'en sert pour amâsser les coquillages qui sont à la superficie, ou pour entamer le sâble, comme avec les crochets. Quand on se sert du grand râteau pour prendre des tonilles, on le nomme *tonilliere*. On pêche aussi en bateau avec des râteaux qui ont de longs manches plians, & on raporte des coquillages & des poissons qui s'ensâblent. En-

fin; on fait plusieurs pêches au feu avec la fouane.

Rave des Basques, & *rogue* des Bretons & des Normands, sont des œufs de morue ou de maquereau, qu'on sale pour fournir un apât pour les sardines. Ce mot est synonyme de *résure*.

Ravoirs; filets tendus par le travers des ravins ou des courans d'eau. On tend en ravoir de toutes sortes de filets, des saines, des manets, des foles, des demi-foles, des tramaux, &c. suivant l'espece de poisson qu'on se propose de prendre.

Ray ou *Capeiron*; engin ou filet fait en forme d'entonoir, à mailles fort étroites: il est de chanvre, & sert aux petites pêches, particuliérement des petits poissons qu'on nomme *saupes*. On s'en sert à Marseille & à Cassis.

Reclares; filet en nappe simple, très-clair, pierré & floté. Il a 25 brasses de long sur 3 de large. On le tend la nuit depuis le commencement de Novembre jusqu'en Avril.

Renard. On donne quelquefois ce nom aux verveux.

Rencontre; piece de fer qui sert à fixer la longueur des fils que l'on coupe pour faire les haims. *Voyez Bloc*.

Resaiguer. En Provence, c'est jeter des pierres auprès du filet qu'on a tendu, pour engager le poisson à donner dedans.

Resegue ou *Ressaigue*; C'est une grande tessure de tramail, dont on se sert dans la Méditerranée: elle differe de la ségetiere, en ce que ce filet est fait avec du fil plus délié, & que les mailles sont moins ouvertes.

Reservoirs; enfoncemens qu'on pratique sur les bords de la mer, pour conserver dans l'eau salée les coquillages & les poissons qu'on a pris. On en fait aussi pour conserver le poisson d'eau douce: les grands s'appelent *viviers*, les petits *huches*.

Ressaut en Provence est l'épervier.

Resure; œufs de poissons salés, qui servent pour attirer les sardines. Les pêcheurs des cantons de Brest donnent aussi ce nom au filet qu'ils emploient pour prendre des sardines, apparemment à cause qu'en se servant de ce filet, ils se servent de la résure. Ce filet se nomme encore *sardinal*; du nom du poisson qu'on y prend, & le terme de *résure* vient de l'apât.

Retors. Les fils *retors* sont des fils simplement roulés les uns sur les autres, au lieu que les fils *commis* sont d'abord tordus séparément, & l'éfort qu'ils font pour se détordre fait qu'ils se roulent plus intimement l'un sur l'autre.

Retour; terme de pêcheurs, pour exprimer qu'ils ont fait une mauvaise pêche, & qu'ils sont dans le cas de retourner pour essayer d'en faire une plus avantageuse; ils disent qu'ils vienent *à retour*.

Rets; synonyme de *filet*: on en tend *sur piquets* ou *pierrés* & *flotés*. Rets *à roc* ou *entre roche*, sont ceux qu'on tend entre les roches; *rets à banc*, ceux qu'on tend entre les bancs. On nomme *ansieres* ceux qu'on tend dans les anses; rets *sédentaires* sont ceux qui sont fixés en un lieu; *dérivans* ou *flotans*, quand ils suivent le cours de l'eau; *d'enceinte*, quand on en entoure un lieu où il y a du poisson: on appele *rets de grôs fond* ceux du genre des foles. Les pêcheurs disent abusivement *tendre leurs rets*, quand ils mettent leur tessure à la mer. *Voyez Filet*, *Fole*, *Tessure*.

Rey; nom qu'on donne à Toulon au capitaine de la madrague.

Rhabiller, *Racomoder*, *Radouber*, *Ramander* un filet; tous ces termes sont synonymes & signifient le *racomoder*.

Ridains, *Rideaux*, quelquefois *Rideles*. Ces termes synonymes, qui ne sont connus que sur certaines côtes, désignent des élévations du fond de la mer, qu'on a comparées à des rides formées sur le fond.

Rieux & Demi-Rieux ou Cibaudiere. Ce sont des filets du genre des foles & des demi-foles, qu'on tend en ravoir: principalement pour prendre des raies: on les tend aussi pierrés & flotés. *Voyez Foles*.

Rissaut ou Ressaut. C'est le nom qu'on donne en Provence au filet qu'on nomme communément *épervier*.

Rissole ou Reissole; filet dont on se sert en Provence pour prendre des meletes, des anchois & de petites sardines: il ne differe pas beaucoup de la batude. Il y a une pêche à la rissole qu'on fait au feu & avec un harpon.

Rivale; pêche qui se pratique dans le duché d'Urbin: c'est un diminutif du colleret.

Roblots. On donne ce nom sur la côte de Picardie aux petits maquereaux, que sur celle de Normandie on nomme *sansonets*. On appele aussi *roblots* les palis qui servent à les prendre.

Rogue. *Voyez Rave ou Résure*; œufs de poisson salés qui servent à attirer les sardines.

Romatiere; pêche qui se fait en Provence avec une entre-maillade pour prendre des roms ou des turbots.

Ronds, *filets ronds*. Ce sont ceux qui ont la forme du corps d'un bluteau ou d'une manche en entonoir. On ajuste ordinairement à l'entrée un ou plusieurs goulets.

Roquets; petites roches peu élevées sur le fond, où se plaisent plusieurs especes de poissons.

Roubine. Les Provençaux nomment ainsi dans la camargue les canaux qui communiquent des étangs salés à la mer, ou qu'on fait pour introduire l'eau douce du Rhône dans les endroits bas.

Roulée; nappe de filet qui sert dans la Loire à prendre des lamproies.

Rousret. C'est le nom qu'on donne à Calais aux foles ou bouteux qui servent à prendre des chevretes & des sautereles.

Rouſſaille, ſynonyme de *Blanchaille*, ſe dit des petits poiſſons d'étang qui ſe vendent à bon marché.

Royes. On nomme ainſi à Calais les pieces de filet qui étant jointes les unes aux autres, forment une teſſure de manets pour le hareng & le maquereau.

S

Sac; eſpece de filet en manche. *Voyez Manche*. Le ſac de l'eyſſaugue eſt la partie qui en fait le fond. On ſe ſert à Morlaix d'une eſpece de manche de toile claire, montée ſur un cercle, pour prendre de la menuiſe: on l'appele *Sac*.

Saines ou *Sennes*. Ce ſont des nappes ſimples, deſtinées à arrêter toutes ſortes de poiſſons: on en garnit les parcs, on en tend en ravoir; mais le plus ſouvent on les traîne; c'eſt pourquoi on les nomme auſſi *traîne*. Il y a des ſaines de bien des ſortes: mais c'eſt mal-à-propos que pluſieurs pêcheurs mettent au nombre des ſaines les manets & les tramaux. À Antibes, on pêche le nonnat avec des ſaines fort épaiſſes, dont les mailles ſont ſi ſerrées, que la teſſure eſt comme une toile. On appele auſſi *ſaine* un filet traîné par des bateaux en pleine eau, ou avec un bateau & des hommes à terre.

Sainete; diminutif de *ſaine* ou *ſenne*. *Voyez Colleret*.

Salabre. Les Provençaux nomment ainſi une eſpece de truble qui a un manche, avec lequel on prend le poiſſon dans les trous des bourdigues: l'autre qu'on nomme *ſalabre de fond*, & qui eſt une eſpece de drague, eſt ſoutenu par des cordes ſur le fond de la mer.

Salicots ou *Salicoques*. On nomme ainſi ſur la côte de Normandie les chevretes franches.

Salin; ſynonyme de *fougne* ou *foule*.

Sangle. Les pêcheurs du Pollet nomment ainſi des pieces d'appelets de moyene grandeur, deſtinés à prendre des ſoles & autres poiſſons de ce genre. On nomme encore *ſangle* un tiſſu de cordes qu'on paſſe au travers des épaules pour hâler commodément ſur les bras ou hâlins qui ſervent à tirer les filets à terre.

Sanſonets. On nomme ainſi en Normandie une eſpece de petits maquereaux, qu'on pêche avec un filet nommé *manet*, fait d'un fil très-fin. *Voyez Manet*.

Sarcieta. On nomme ainſi à Alicante le filet qu'en Provence on nomme *aiguilliere*.

Sardina, en Gaſcogne, ſignifie la pêche de la ſardine.

Sardinal ou *Saidinau*. On appele ainſi en Provence des manets ou filets en nappe ſimples, dont les mailles ſont calibrées pour prendre des ſardines, des anchois, des meletes.

Sardiniere; filet qui ſert en Gaſcogne à prendre des ſardines.

Sardon; nom qu'on donne en Provence à une petite largeur de filet fort, avec lequel on borde le haut & le bas des filets déliés pour les fortifier; les mêmes bordures qu'on met aux bouts s'appelent *auſſieres*.

Sartis; cordes d'auſe qui ſervent à hâler les filets; communément les pieces de *ſartis* s'appelent *mailles*.

Saumier; ſorte de grapin ou harpon dont on ſe ſert dans la Dordogne pour ſaiſir les grôs ſaumons.

Sauſayron; terme provençal. *Voyez Saveneau*.

Sautado. On appele ainſi aux Martigues un filet d'entre-maillade, qui fait partie du filet qu'on emploie dans ce port pour faire la pêche nommée *ſeinche*, pour prendre des muges & des loups.

Saveneau, *Savenele*, *Savonceau*, en provençal *ſauſayron*, eſt un filet monté ſur deux bâtons: il y en a où ces deux bâtons forment deux arcs qui ſe croiſent; d'autres ſont montés ſur deux quenouilles qui ne ſe croiſent pas.

Savre ou *Savreau*; filet peu différent de la grenadiere qui ſert à prendre des lançons. Le *ſavre* à râteau ſert à prendre de la réſure ou du nonnat.

Saxatiles. Les poiſſons ſaxatiles ſont ceux qui habitent volontiers les roches, tels que les congres, les homars, &c.

Sede. On nomme en Provence *ſede* le petit bâtiment où ſe logent les bourdiguiers. Ce mot vient probablement de *ſedere*.

Sédentaire, *pêches ſédentaires*. Ce mot eſt ſynonyme de *dormantes*. On dit *pêcher avec des lignes ſédentaires*. *Voyez Dormant*.

Ségarié ou *Seguerié*; partie de la manche des filets du grand ganguy, dont les mailles ont un quart de pouces d'ouverture.

Segetiere ou *Sagetiere*, eſt un rets en tramail, compoſé de 30 pieces de filet qui ont chacune 30 braſſes de longueur, 6 pieds de chute. On pêche avec ce filet dans les grands fonds.

Seinche ou *Enceinte*; pêche propre à la Méditerranée, qui ſe fait avec de grands filets pierrés & flotés, avec leſquels on entoure un banc de poiſſon, formant une eſpece de parc. On appele auſſi *ſeinche ou ſeincho* aux Martigues, un filet ajuſté pour prendre des loups ou des muges, ou au moins les forcer d'entrer dans une bourdigue.

Semelle; ſynonyme de *lannes*. *Voyez* ce mot.

Serre; on dit auſſi *contre-tour*. C'eſt une chambre de la bourdigue, qui ſert de décharge à la derniere tour lorſqu'il y a beaucoup de poiſſons.

Seuil. On donne ce nom à la traverſe de la grenadiere, apparemment la comparant au ſeuil d'une porte.

Signal. Les pêcheurs nomment *ſignal* une bouée de liége un morceau de bois ſec ou un faiſceau de roſeau qui flote ſur l'eau, & qui

leur indique le lieu où sont leurs filets ou leurs cordes.

Six-doigts. C'est le nom qu'on donne aux soles en quelques endroits.

Socletiere; filet fait de fil très-fin, qui ressemble à la rissole ou à l'aiguilliere, & qui sert aux Martigues à prendre des soclets & de petites sardines.

Solete; tringle de bois mince, qui fait partie du petit métier à faire des peies, & qu'on nomme *carré*. La solete tient lieu de toupins, pour empêcher que les fils ne se roulent les uns sur les autres avant qu'ils aient pris assez de tors.

Soltas. On nomme ainsi à Alicante une petite pêche qu'on fait avec le tramail.

Sonde; morceau de plomb plat par-dessous, qui est ataché à une ligne: il sert à connoître la profondeur de l'eau à l'endroit où l'on est. On frote de suif le dessous de la sonde, pour qu'il raporte un peu du fond, sâble, vase, coquillages, &c.

Soret. Le filet connu sous ce nom aux Martigues, est une espece de bregin.

Sorisserie; nom qu'on donne en Picardie à l'endroit où ceux qu'on nomme *sorissoriers* fument & sorissent le hareng.

Sorissoriers; ceux qui fument & sorissent le hareng.

Soullardiere. Les pêcheurs normands donnent ce nom à un rouleau de filet, qu'ils ajustent au pied du filet au lieu de lest, quand ils pêchent sur un bord serré.

Sourive. Ce terme exprime de petites crônes ou trous qui se forment au bord de l'eau sous les racine des grôsses souches.

Sparte, *Ause* ou *Auso*; plante de la nature du jonc, dont on fait des nattes, des paniers, des cordages & des filets.

Spens ou *Espens*. On appele ainsi en Provence des pieces de filet qui servent à faire le grand filet qu'on nomme *sardinal*. Cinq spens font une bande de filet.

Stribord ou *Tribord*, par corruption de *dextribord*. C'est le côté du vaisseau qui est à la main droite, quand étant à la pouppe on regarde la proue ou l'avant du bâtiment.

Sutars; harpon des sâbles d'Olonne.

T

Tamis. C'est en effet un tamis, que dans certaines circonstances on ajuste au bout d'une perche, & qui dans cet état sert de verveux.

Taner. C'est faire tremper les filets, pour les conserver, dans une forte teinture d'écorce de chêne, qui sert à préparer les cuirs, & qu'on nomme *tan*. Les Catalans tannent leurs filets avec l'écorce de quelque espece de pin.

Tartane; bâtiment léger dont on fait grand usage sur la Méditerranée pour le commerce, quelquefois pour la guerre, & même pour la pêche. Il porte un grand mât ou arbre de mestre, un petit à l'avant, des voiles triangulaires. Quand il fait grôs temps, on l'appareille en carré. Ce bâtiment sert à Marseille, aux Martigues & sur les côtes de Languedoc, à une pêche qu'on appele *à la tartane*: elle se fait avec un grand filet à manche qui s'appele aussi *tartane*, & ressemble au ganguy.

Tedore. On appele ainsi à l'embouchure de la Loire, un filet du genre des foles; les mailles ont 3 pouces & demi d'ouverture.

Temples. C'est le nom qu'on donne aux perches horizontales qui servent à construire les bourdigues.

Tente ou *Étente* à la basse-eau. On donne ce nom à plusieurs manieres de pêcher qui se font au bord de la mer lorsqu'elle est basse. De ce genre sont les ravoirs, les rieux, les foles tendues sur piquets, les palis, &c.

Terrir. Les pêcheurs disent que les poissons *terrissent* quand il fait chaud, pour dire qu'ils s'approchent de la terre, & quand les eaux sont froides, ils gâgnent la grande eau, ou se retirent dans les grands fonds.

Tessure, Les pêcheurs cordiers appelent *une tessure* plusieurs pieces d'appelets jointes les unes au bout des autres. *Voyez Appelet*.

Testacées. Ce sont les coquillages qui sont renfermés dans un têt ou coquille, tels que les huîtres, les moules, &c.

Testadou; piquet qui est tout près de celui qu'on appele *courier*, qui sont l'un & l'autre à la pointe de la pentiere.

Teste. La tête d'un filet en est le haut lorsqu'il est tendu verticalement; & c'est par cette partie qu'on commence à le travailler.

Thée. On appele en Provence *bois de thée*, du bois de pin bien sec, qu'on brûle dans le réchaud de la rissole.

Thonaire; filet qui sert dans la Méditerranée à prendre des thons. Quand on le tient sédentaire, on le nomme *thonaire de poste*; quand on le laisse dériver, on le nomme *courantille*. L'un & l'autre ont quelque raport aux foles.

Tierciere. Les mailles du filet en manche qui porte ce nom, ont à peu près 6 lignes d'ouverture en carré.

Tignole; petit bateau dont on se sert dans le Morbihan pour pêcher avec la fouane.

Tille; petit tillac qui ne s'étend que du quart de la longueur du bateau où il forme une soute ou un cofre.

Tillote ou *Tillole*; petit bateau d'une construction singuliere, qui n'a ni quille ni gouvernail. On donne aussi ce nom à de fort petits bateaux très-légers, pointus par les deux bouts, dont on se sert pour pêcher dans des endroits où il n'y a pas beaucoup d'eau, & où ils peuvent couler sur la vase.

Tillotiers; compagnie de bateliers pêcheurs établie à Baione.

Tirant d'eau d'un bâtiment. C'est la quantité de pieds & de pouces dont le vaisseau entre dans l'eau lorsqu'il est chargé. On prend cette mesure à l'avant & à l'arriere du dessous de la quille de flotaison.

Tirassadour. On nomme ainsi en Provence une partie de l'embouchure de la manche, dont les mailles étroites de châpe ont 15 lignes d'ouverture en carré.

Tirau, est le nom qu'on donne aux Martigues à une simple nappe, qui fait partie du filet qu'ils emploient pour faire la pêche nommée *seinche*, pour prendre des muges & des loups.

Tirole ou *Tréaule*; filet à très-petites mailles en tramail, qui a 6 à sept pieds en carré, & est monté sur une perche de 12 pieds de long. Les pêcheurs de la Gironde s'en servent pour prendre de petites soles, des plies, des mulets & autres petits poissons.

Tis ou *Tisse*, signifie en quelques endroits de la Provence une maillade; mais assez souvent il ne signifie qu'une nappe de filet.

Toile, synonyme de *flue*. C'est la nappe fine qui est entre les deux hamaux du tramail.

Tombereau; retranchement qu'on fait derriere la bonde des étangs, pour pêcher lorsqu'on ne peut pas y faire une bonne poele, ou lorsque la bonde perd l'eau.

Tonele; gors qu'on forme au bord de la mer avec des filets. On les appele ainsi, en les comparant aux toneles que les chasseurs tendent pour prendre du gibier.

Tones. Ceux qui transportent le poisson d'eau douce, mettent sur les charetes de grôsses tones remplies d'eau, & qui ont à la bonde une grande ouverture carrée, qu'on ferme avec un tampon d'herbes de marais.

Toniliere; râteau dont la tête est garnie d'une poche de filet. Cet instrument sert à prendre les coquillages qu'on nomme à Aigues-mortes *tonilles*.

Torquete ou *Torchete*; sorte de panier ou embalage fait avec de la paille longue ou de la glu, dans lequel on envelope quelques poissons de choix. *Voyez Embalage*.

Toulete; terme picard qui signifie une espece de poulie en bobine faisant partie du métier à faire les *peis* ou *piles*, qu'on nomme *carré*.

Toupin; morceau de bois, quelquefois de liége, figuré en cône tronqué, sur lequel on fait des rainures pour recevoir plusieurs fils ou tourons qu'on veut commettre, afin de régler leurs révolutions.

Tour; enceinte ronde des bourdigues, dans lesquelles le poisson se rassemble. Il y en a ordinairement cinq: les deux qui sont les plus près de l'entrée s'appelent *reculadou*; celles du milieu *requinquete*, & celle de la pointe est dite du *dehors*.

Tournedos. On doit exposer dans les marchés les poissons un peu avariés dans un sens différent de ceux qui sont en bon état, pour que les acquéreurs les connoissent: c'est ce qu'on appele *exposer à tournedos*. Cela se pratique particuliérement à Mets.

Tournée. On donne ce nom dans l'amirauté de Saint-Brieux au colleret. On nomme aussi *parcs à petite tournée* des parcs ouverts & à crochets; mais ceux à grande tournée sont les parcs fermés. Il y a encore des hauts & bas parcs à tournée, qu'on tend de haute-mer. Enfin on appele *tournée* une saine qui est tirée par deux bateaux.

Trabacou ou *Trabauqué*. C'est ainsi qu'on nomme maintenant aux Martigues le filet des grandes tartanes.

Traillet; sorte de châssis sur lequel on roule la corde du libouret.

Traîne. On donne assez souvent ce nom aux saines. Les Provençaux disent *trahines*. Dans l'amirauté de Caen, on nomme *traîneaux* les petites saines. On nomme aussi *traînes* une pêche qu'on fait avec un crochet double qu'on traîne sur le sâble, pour en tirer les coquillages qui s'y enfoncent.

Traîneaux. *Voyez Traîne*.

Traînele; sac de toile qu'on traîne sur le sâble, comme une petite charue, pour prendre des lançons. Ce terme est usité en Basse-Normandie.

Trait, se dit de l'espace qu'on parcourt avec un filet qu'on traîne: après avoir fait un trait, on en recomence un autre. On appele quelquefois *trait* les ailes des filets en manche, apparemment parce qu'on les traîne par ces ailes.

Tramail, *Trémail* ou *Tramau*; filet composé de trois nappes, deux de fil fort & à grandes mailles, qu'on appele *hamaux* ou *aumés*: entre ces deux, une de fil fin & à petites mailles, qu'on nomme la *nappe*, la *toile* ou la *flue*. On tend ces filets, ou à la basse eau, comme les palis, ou on en garnit les parcs, ou bien on les tend en pleine eau, tantôt par fond, & tantôt à la dérive.

Tramaillade ou *Trémaillade*; nom qu'on donne en Provence aux filets que dans le Ponent on nomme *tramaux*: ce que dans l'Océan on appele *hamaux*, se nomme *entre-maillade* ou *entre-maux*: & ils appelent *nappe* le filet qui est entre-deux.

Tramillons; petits tramaux.

Tranche; instrument des faiseurs d'haims. Il ressemble à la tranche des féruriers & des cloutiers: c'est un ciseau acéré, qui est assujéti dans un bloc: il sert à couper le fil-de-fer de longueur, au moyen d'une autre piece qu'on nomme *rencontre*. *Voyez Bloc*.

Traversant. Les rets traversans sont de deux sortes: les uns, lorsque la mer est basse, sont enfouis dans le sâble; & comme il y a, de distance en distance, des lignes atachées à la tête du filet, & qui portent des flotes, on hâle dessus, & on releve le filet lorsque la mer est haute. L'autre sorte de rets traversans se nomme en Gascogne *palets*. *Voyez Palot* ou *Palet*.

Traverse des bourdigues. Ce sont des cloisons qui se dirigent l'une vers l'autre, & qui forment comme des goulets qu'on nomme *cantelets*.

Traversier; petit bâtiment ponté, d'usage à la Rochelle.

Traversiere; petite manœuvre qu'on frape d'un bout sur le grelin qui répond à l'ancre, & est amarré par l'autre bout au bord du bateau qui est opposé au câble: par ce moyen, le bateau se trouve en traversé, ou comme afourché.

Tréaule; filet dont on sert dans la riviere de Dordogne.

Treille; filet approchant du carreau, avec lequel les femmes du pays d'Aunis prenent des chevretes, loches, aloseaux & aubussons.

Tremallas. On nomme ainsi à Alicante le filet que nous nommons *tramail*.

Tremillon du bourg d'Ault. Ce sont de petits tramaux.

Tressons; espece de fole qui est en usage à Roscoff & à l'île de Bas. On donne aussi ce nom dans la Dordogne à une saine à mailles fort petites & serrées.

Tressure; filet d'usage en Bretagne, & qui est du genre des foles.

Treu. Les pêcheurs des environs de Royan nomment ainsi une espece de truble avec lequel ils prenent des chevretes.

Treuille ou *Trulot*; petit truble pour prendre des chevretes, qui n'est pas montée sur un cercle, mais sur deux regles paralleles l'une à l'autre. Elle est en usage à l'île de Ré.

Trident; sorte de fouane. Cette pêche se fait en Provence, en se mettant dans un bateau nommé *bette*.

Trinquete; voile triangulaire qu'on met à l'avant de plusieurs bâtimens de la Méditerranée.

Trouele; petite baguete souple & pliante, qu'on passe entre les mailles de quelques filets à manche, comme les verveux, pour faire un petit cercle qui tient le filet ouvert.

Trouillote; sorte de petit filet qu'on nomme ailleurs *caudrete* ou *chaudrete*.

Truble; poche de filet qui est atachée à la circonférence d'un cercle de bois ou de fer, auquel est ajusté un manche plus ou moins long.

Trubleau; petite truble. Voyez *Truble*.

Turbinées. Les coquilles turbinées sont univalves & roulées en spirale comme les limaçons.

V.

Vagabondes ou *Variantes*. On donne ce nom aux courtines qu'on change fréquemment de place. Il y a encore des courtines qu'on nomme *volantes*.

Valet; morceau de bois qui a un crochet à chacun de ses bouts, & sert à tenir tendue la portion du filet qui est faite pour continuer à le faire commodément.

Varangues. Ce sont les membres qui sont posés immédiatement sur la quille, & forment la partie la plus basse des couples. Quand on veut que les fonds du bâtiment soient fins, on donne de l'aculement aux varangues. On les fait plates, quand on veut qu'ils tirent peu d'eau. Les varangues de l'avant sont aculées, celles de l'arriere encore plus. On nomme *maitresse varangue* celle du maître couple, qui est vers le milieu de la longueur du bâtiment.

Varvoute; filet à manche.

Vas-tu, *Viens-tu*; pêche qui se fait avec un filet du genre des manets ou des tramaux, qu'on tend de terre par le travers d'un courant, au moyen d'une manœuvre passée dans une poulie de renvoi, qui est frapée à un rocher ou à un pieu.

Venets; espece de petits bas-parc du genre des courtines, formé de filets demi-circulaires.

Vengude. C'est ainsi qu'on nomme la grande entrée d'une bourdigue du côté de l'étang.

Venturon; terme en usage au port de Fréjus pour désigner un filet appelé *carrelet*. Voyez *Calen*.

Vergandier. On appele ainsi sur la côte de Normandie un petit arbrisseau qu'on nomme ailleurs *boux frélon*, & en latin *ruscus myrtifolius aculeatus*.

Vergues; pieces de bois plus grosses au milieu que vers les extrémités, qu'on atache au mât par le milieu, & sur lesquelles sont tendues ou encapelées les voiles.

Verqueux; synonyme ou corruption de *verveux*. Voyez *ce mot*.

Verrotiers. On appele ainsi les pêcheurs qui fouillent le sâble avec des pioches, louchets, cous, râteaux ou herses, pour en tirer les vers. On les transporte en vie dans des sébiles pleines d'eau de mer.

Vers. Il y en a de bien des *especes* qui servent à amorcer les haims.

Verveux ou *Verviers*; filets en forme de manche comme les guideaux, mais moins longs. Pour empêcher que le poisson n'en sorte, on ajuste à l'entrée & dans l'intérieur, un filet large d'entrée qui se termine en pointe, qu'on appele *goulet*.

Vibord; partie du vaisseau qui s'éleve au dessus du pont le plus élevé, & forme avec ce pont une espece de cofre.

Virevau; cylindre de bois qui est percé horizontalement, & qu'on fait tourner avec des leviers. Voyez *Moulinet*.

Virure de bordage, est une bande de bordages qui s'étend tout autour d'un bâtiment.

Viviers. Ce sont des grands réservoirs qui reçoivent l'eau d'une source, dans lesquels le poisson se conserve mieux que dans les huches, & en plus grande quantité; mais il ne s'y multiplie pas. Les viviers pour conserver les poissons de mer, sont des marres qu'on creuse au bord de la mer, ou des paniers qu'on dépose dans des endroits où il entre de l'eau de mer.

Voile; assemblage de plusieurs lés de toile cousus à côté les uns des autres, pour faire de grandes pieces de toile qui donnent le mouvement au bâtiment par l'action du vent. Il y en a de *carrées*, qu'on tend sur de vergues; de *latines* ou *triangulaires*, qu'on atache aux antennes des galeres ou autres bâtimens de la Méditerranée; d'autres, qu'on tend sur les cordages nommées *étais*. Les voiles tirent leur nom des mâts où elles sont atachées: le grand mât porte la *grande voile*, le *grand hunier* & le *grand perroquet*, le mât de misaine, la *grande voile de misaine*, le *petit hunier*, le *petit perroquet*; l'artimon ses voiles *latines* & le *perroquet* de fougue; le beaupré, la *civadiere*.

Volards. Ce sont des rames ou menues branches d'arbres qui servent à faire les clayonages.

Volets; gaules menues & pliantes, sur lesquelles les pêcheurs montent le filet de leurs bouteux.

Voraces. Quoique presque tous les poissons vivent d'autres poissons, il y en a cependant qui en font une telle destruction, qu'on les regarde particuliérement comme voraces.

Voye. On appele ainsi à la Tête-de-Buch une bouée ou signal qui sert à retrouver les filets qu'on a tendus par fond.

Vrac. *Poisson en vrac*. C'est celui qu'on met pêle-mêle dans les barils sans les aranger.

Vredelée. Les pêcheurs de Saint-Michel en l'Herm nomment ainsi un filet dont les deux bouts sont montés sur deux perches: deux hommes les tienent contre le courant; pendant que d'autres batent l'eau pour engager le poisson à donner dans le filet.

W

Warandeurs. On nomme ainsi à Dunckerque des gens nommés par le magistrat pour assister aux salaisons des harengs qui se font dans la ville, & pour apposer les armes de la ville sur les caques.

Warnete. Ce terme sur la côte de Normandie signifie des filets en saine, qui sont faits avec du fil très-fin & très-délié.

Warneteurs; petits bateaux pêcheurs à cul carré, en usage à Dieppe.

Warretée; espece de fil à voile que les pêcheurs achetent des cordiers, pour joindre ensemble plusieurs pieces de filet. Ce terme est en usage sur une partie de la côte de Normandie.

X

Xabéga; sorte de bregin dont se servent les Espagnols pour prendre des sardines. On le nomme aussi *boliche*.

Y

Yolle ou *Biscayene*; petite chaloupe qui va presque toujours à la rame.

Extrait du Traité des Pêches de Duhamel-Dumonceau.

Fin du Vocabulaire des Pêches.

PLANCHES

DE

PÊCHES.

PÊCHES AUX HAMEÇONS, HAIMS, &c.

Planche I.

Cette Planche représente des haims de différentes grandeurs. Ceux depuis la *fig.* 1 jusqu'à la *fig.* 8, sont pour pêcher différentes especes de poissons dans les rivieres.

La *fig.* 9 représente un haim pour prendre de grôs Brochets, lequel a un empilage de laiton.

La *fig.* 10 est une piece de fil de fer qui, étant pliée, forme deux haims.

On voit dans la *fig.* 11 deux haims adossés l'un à l'autre & dont l'union donne une forme semblable à celle de la *fig.* 10.

La *fig.* 12 est un grôs haim dont on se sert sur le grand banc pour la pêche de la Morue. On y a joint son empilage & une portion de sa ligne.

Les *fig.* 13 & 14 sont deux haims usités pour la pêche de la Morue à l'île de Terre-Neuve; ils sont moins grôs que le précédent: leurs empilages sont à la françoise.

Planche II.

La *fig.* 1 représente une portion de bauffe ou corde garnie d'un caillou qui la fait caler, pour la pêche des grôsses Raies.

La *fig.* 2 est un haim à deux crocs avec un empilage de cuivre.

Les *fig.* 2 & 3 représentent un leure de liége *C* qu'on met entre les deux branches de cet haim, & qu'on acompagne de quelques plumes *EE*, *fig.* 2, ou d'une toile blanche sur laquelle on a fait une raie bleue ou noire, *fig.* 3. Cette haim sert pour la pêche du Thon, lorsqu'on en rencontre dans les traversées en allant à Terre-Neuve.

Planche III.

La *fig.* 1 représente une bauffe pour la pêche des Raies & d'autres grôs poissons.

Les *fig.* 2 & 3 représentent des haims qui servent pour la pêche de la Morue au Petit-Nord. Celui *fig.* 2 est empilé à l'angloise, & celui *fig.* 3 est empilé à la françoise.

La *fig.* 4 montre en grand un nœud pour atacher les cailloux à la maitresse corde.

Quand les Morues sont rares & fort enfoncées dans l'eau, on se sert quelquefois des petits haims, *fig.* 5.

Planche IV.

La *fig.* 1 représente un appelet chargé de cailloux. Son usage est de prendre des Soles, des Limandes, &c.

La *fig.* 2 est un haim avec un empilage de laiton, tel qu'on en embarque pour prendre des Bonites dans la traversée de l'Amérique.

Planche V.

La *fig.* 1 fait voir une portion d'appelet dont les empiles sont garnies de corcerons de liége. On s'en sert dans les terrains vaseux pour prendre des Merlans, des Limandes, des Vives, &c.

La *fig.* 2 représente la disposition d'un appelet pour pêcher à la balle.

La *fig.* 3 représente le vrai libouret qui sert, comme la balle, à prendre des Maqueraux, des Merlans, &c.

On voit dans le fond en petit, *fig.* 4, la disposition de ce qu'on appele *le grand couple*, où les lignes sont atachées aux extrémités d'un fil de fer courbe.

Planche VI.

Les *fig.* 1 & 2 sont des haims avec des empilages de crin pour prendre des Anguilles.

La *fig.* 3 est un haim empilé avec une espece d'écheveau de fil, & qui sert à prendre des Raies.

Les navigateurs qui font des grandes tra-

verfées, prenent des Pilotins & d'autres poissons avec les haims, *fig.* 2 & 5.

Les haims, *fig.* 6 & 7, servent à prendre des Bonites & des Tazards.

La *fig.* 4 est une portion d'appelet assez semblable à celui de la Pl. V. *fig.* 1, à l'exception qu'il n'a point de corcerons de liége.

La *fig.* 8 est un haim avec sa ligne, au bout de laquelle est un caillou : on s'en sert sur les greves pour faire la pêche qu'on appele *petite cabliere*.

PLANCHE VII.

Cette Planche représente de grôs haims, *fig.* 1 & 4, qui servent pour la pêche de la Morue, avec des leures de plomb, *fig.* 2 & 3, qui tienent lieu d'apâts.

PLANCHE VIII.

Cette Planche représente un petit métier nomme *carré*, qui sert à commettre des lignes fines ou piles, pour empiler les petits haims.

PLANCHE IX.

On voit sur cette Planche tout ce qui a raport à la fabrique & à l'étamage des haims.

PLANCHE X.

Les *fig.* 1, 2 & 3, sont des pieces de cordes ou appelets de différentes grôsseurs, garnis de lignes, empiles, haims, cailloux & corcerons de liége.

Fig. 4, une ancre.

Fig. 5, des cailloux pour atacher aux cordes.

Fig. 6, des bouées de liége faites en barique, avec leur corde.

Fig. 7, une cabliere & un plomb de sonde.

Dans la *fig.* 8, *A*, *B*, *C*, *D*, *E*, sont différens crocs & harpons pour prendre les poissons.

On voit, à la *fig.* 9, une cateniere que l'on traîne pour trouver au fond de l'eau un appelet qui y est resté.

Fig. 11, un grapin pour le même usage.

Fig. 12, une flote de liége.

Fig. 13, une corbeille pour porter les appelets à la mer.

Fig. 14, un croissant qui sert à couper les longues herbes qui pouroient incommoder.

Fig. 15, une serpe pour couper les branches d'arbres le long des étangs & rivieres, & pour apointir les piquets.

Fig. 16, un bateau picard mis ici pour faire connoître les différentes parties de ces petits bâtimens.

PLANCHE XI.

Fig. 1, bateau pêcheur du Pollet, fauxbourg de Dieppe.

Fig. 2, bateau bâtard du Pollet.

Fig. 3, petite quenouille du Pollet.

Fig. 4, Warneteur du petit Veulle, autre quartier de Dieppe.

Fig. 5, Clinquart de S. Valery.

Fig. 6, Yolle ou Biscayene.

Fig. 7, Bateau dans le lointain, qui a son mât abatu.

Fig. 8, canot d'écorce, des Canadiens.

Fig. 9, pirogue couverte de cuir, usitée parmi les Groënlandois.

PLANCHE XII.

Fig. 1, bateau-pêcheur de Cayeux.

Fig. 2, petit bateau-pêcheur.

Fig. 3, petits bateaux de la Somme.

Fig. 4, bateaux-pêcheurs de la Provence.

PLANCHE XIII.

Fig. 1, bâtiment provençal qui, étant pris de mauvais temps, appareille une voile carrée.

Fig. 2, gondole avec une grande voile & un foque à l'avant.

Fig. 3, une coralliere.

PLANCHE XIV.

Fig. 1, des appelets qu'on a mis sécher ; d'autres qui sont roués, & d'autres lovés dans une corbeille.

Fig. 2, acquereſſes qui amorcent des haims & réparent des appelets.

Fig. 3, un petit bateau avec des hommes qui pêchent des maquereaux à la canne.

PLANCHE XV.

Fig. 1, *E*, pêcheurs à la canne. Le pêcheur *G* fait ſautiller ſa ligne à la ſurface de l'eau; & celui *F* a tendu un nombre de cannes au bord de l'eau, & va examiner s'il y a quelque choſe de pris. On voit en *H* des poiſſons pris à des lignes ſimples.

La *fig.* 2 repréſente des pêcheurs à la perche, entre les rochers au bord de la mer.

On voit, dans la *fig.* 3, des détails qui ont raport à la pêche à la canne.

PLANCHE XVI.

On a repréſenté ſur cette planche des lignes angloiſes avec des apâts factices.

On voit, au bas de la Planche, un pêcheur qui a pris un grôs poiſſon; & un jeune garçon qui ſe tient tout prêt pour le recevoir dans un petit filet quand il ſortira de l'eau; précaution ſans laquelle ce grôs poiſſon pouroit échaper dans ce moment.

PLANCHE XVII.

On voit dans la *vignete*, au haut de la Planche des pêcheurs qui tendent de baſſemer ſur le ſâble, des petits cablieres & des bauſſes chargées d'haims.

Au bas de la Planche, sont différentes manieres d'ajuſter des haims, à la circonférence d'un cercle, à un plomb, à un panier, à une croix, le long d'une corde, &c.

La *fig.* 21 eſt un cylindre de plomb, ſimple leure, dont les crochets produiſent le même effet que les haims de la *fig.* 10, même Planche.

On voit, dans la *fig.* 22, une quille de bois, deſtinée à floter ſur l'eau, dans laquelle elle entraîne plus ou moins loin la ligne.

PLANCHE XVIII.

On voit, dans la vignete, des pêcheurs occupés à tendre, ſur des piquets ou palots, des cordes garnies d'haims.

Au bas de la Planche ſont les différentes utenſiles néceſſaires pour cette pêche.

PLANCHE XIX.

La *fig.* 1 repréſente une coupe de la mer pour faire voir comment les haims ſe diſtribuent dans l'eau lorſqu'on pêche avec une corde flotante qu'on nomme la *bellée*.

On voit, dans la *fig.* 2, des pêcheurs qui mettent à l'eau leurs appelets, cordes ou palangres.

Fig. 3, les pêcheurs retirent leurs appelets de la mer, & ils les arangent dans des paniers.

Fig. 4, pêcheurs qui mettent à l'eau une corde chargée de cailloux pour pêcher par fond.

PLANCHE XX.

La *fig.* 1 eſt une coupe de la mer où des morues ſe prenent aux apâts qu'on leur préſente.

La *fig.* 2 eſt pareillement une coupe de la mer dans laquelle on voit une corde ou bauſſe établie ſur le fond où ſe prenent des poiſſons.

Fig. 3, des pêcheurs qui font leur métier entre les rochers avec une corde flotante.

PLANHHE XXI.

Fig. 1, des pêcheurs qui traînent la balle, ou qui pêchent avec la balle.

La *fig.* 2 repréſente la pêche au grand couple; & l'on voit, dans l'épaiſſeur de l'eau, comment les appelets s'y diſtribuent.

DIFFÉRENTES SORTES DE PÊCHES.

PLANCHE XXII.

Fig. 1. Cette vignete, qui est au haut de la Planche, représente des hommes qui fouillent avec des pics & des pioches, un fond dur pour en tirer des Vers-marins.

Fig. 2. On a représenté au bas de la Planche, la plus grande partie des instrumens qui servent aux pêcheurs vérotiers, à ceux qui ramassent des coquillages, ainsi qu'à ceux qui pêchent avec les fouanes & les digons.

PLANCHE XXIII.

Fig. 1. On voit un homme qui, avec un crochet ajusté au bout d'une perche, détache des Moules d'un rocher élevé, & auprès une femme qui les ramasse dans un panier : plus loin un homme qui tient à la main un couteau qu'on nomme *étiquete*, & une femme qui a une vieille faucille, l'un & l'autre pour détacher des coquillages des pierres qui ne sont par hors la portée de la main, ou pour tirer du sâble soit des vers, soit des poissons.

Fig. 2. On voit des hommes & des femmes qui labourent le sâble avec des louchets ou des fourches, pour en tirer des vers ou des poissons qui s'y sont enfouis.

Fig. 3. On y a représenté une pêche de nuit. Les uns dérangent les pierres & le galet, pendant que d'autres, à la lumiere d'une lanterne, ramassent les vers qui s'étoient retirés dessous.

PLANCHE XXIV.

Fig. 1. On y voit la pêche qu'on nomme à l'*espadot* : elle se fait la nuit dans des endroits où il reste un peu d'eau. Après avoir attiré le poisson par la lumiere d'un flambeau, on le saisit avec l'espadot, qui est un crochet de fer ajusté au bout d'une perche.

Fig. 2. On y voit deux jeunes gens qui labourent le sâble avec un crochet de fer ajusté au bout d'une perche qu'ils passent entre leurs jambes : & des hommes, ainsi que des femmes, qui entament le sâble avec des grands râteaux, les uns & les autres pour en retirer des vers, des Hamilles, & quelques autres poissons qui s'ensâblent lorsque la mer se retire.

Fig. 3. Cette opération se fait bien plus promptement, quand ayant des bêtes de trait on peut traîner sur le sâble des herses, qu'un homme ou une femme suivent pour ramasser dans des paniers les poissons qu'on a fait sortir du sâble.

PLANCHE XXV.

Fig. 1. Ce sont des pêcheurs à la fougue qui marchent pieds nus sur le sâble dans des endroits où il reste un peu d'eau : quand ils sentent sous leurs pieds des poissons qui se sont ensâblés, ils les prenent à la main, ou bien ils les percent avec un digon.

Fig. 2. En piétinant & émouvant le terrain sur un fond vaseux, on en fait sortir des Anguilles qu'on prend à la main, qu'on assome avec un bâton, ou qu'on perce avec une fouane.

Fig. 3. Quand les vases sont trop molles pour marcher dessus, les pêcheurs ajustent sous leurs pieds des planches minces, & enfonçant au hazard, dans la vase, des fouanes, ils en retirent des Anguilles & quelques autres poissons.

PLANCHE XXVI.

Fig. 1. On y voit au bord de l'eau, & près des rochers, des pêcheurs qui, ayant attiré du poisson par la lumiere d'un flambeau, le percent avec une fourche.

Fig. 2. Les pêcheurs s'étant rendus en bateau sur un banc de coquillages, le détachent avec des râteaux, à la tête desquels

il y a un sac de filet destiné à les recevoir.

Fig. 3. Quand on pêche des Huîtres avec un râteau, au lieu de sac de filet, on ajoute sur le manche une planche mince, qui forme comme une petite boîte dans laquelle s'amâssent les Huîtres.

PLANCHE XXVII.

Fig. 1. Ceux de cette figure se transportent sur les vases très-molles qui restent couvertes d'un peu d'eau, au moyen d'un bateau si léger, qu'ils peuvent le porter sur leur tête, & en enfonçant au hazard leurs fouanes dans la vase, ils en retirent les poissons qu'ils ont percés.

Fig. 2. On y fait la même pêche dans des endroits où les vases sont couvertes d'une épaisseur d'eau assez considérable, pour qu'on puisse s'y rendre en bateau.

Fig. 3. On peut même faire cette pêche la nuit; & on représente comment on attire les Orphis avec la lumiere d'un flambeau.

PLANCHE XXVIII.

Fig. 1. Au lieu d'un flambeau, on ajoute quelquefois au bout d'un bateau un réchaud dans lequel on fait un feu clair; c'est ce qu'on appele le *Farillon*, ailleurs le *Fastier*.

Fig. 2. On y voit comment un seul homme ayant les pieds sur les bords d'un très-petit batelet, pêche de jour & de nuit à la fouane ou au trident. On peut remarquer une ligne fine qui est dans le bateau, & dont un bout est ataché au fer du trident pour ne le pas perdre, quand ayant harponé un grôs poisson, l'instrument échape des mains du pêcheur.

Fig. 3. On y voit plusieurs harpons dont le fer reste ataché au poisson qu'on a percé.

PLANCHE XXIX.

Fig. 1. On sait qu'on appele *Guildre* ou *Nonat*, les poissons de toute espece extrêmement petits. On en fait la pêche avec une manche de filet, dont les mailles sont fort serrées; on ajuste cette manche au bout d'une fourche de bois, ce qu'on appele *Savre à râteau*. On le traîne sur le sâble pour prendre ces petits poissons.

Fig. 2. On appele *Bache roulant*, une manche de filet qui est ajustée sur deux morceaux de bois, aux extrémités desquels on amarre une corde, qui étant double, passe sur les épaules du pêcheur comme des bretelles d'une hotte, & servent à traîner la bache sur le sâble.

Fig. 3. On y voit une grande saine, dont les mailles sont fort petites, qui ramassent tout le Nonat ou le Guildre qu'elle rencontre.

PLANCHE XXX.

Fig. 1. On y voit une barque de pêcheur échouée sur le sâble, des matelots qui en retirent le poisson, & des hommes ou des femmes qui le portent au marché.

Fig. 2. Elle représente le marché où se fait la vente du poisson. Au bas de la Planche, un matelot convient de prix avec un chasse-marée. Auprès est un matelot qui tient à la main un grôs Crabe qu'il cherche à vendre, parce que les matelots sont propriétaires des crustacées qui se sont pris dans les filets qui leur apartienent. Sur la même terrasse est un grôs Chien de mer, qui ordinairement déchire les filets, & fait beaucoup de tort aux pêcheurs. Dans le lointain est une femme assise dans une baille qui vend à un chasse-marée des poissons de choix qui sont dans des corbeilles.

Fig. 3. Des femmes transportent le poisson chez le chasse-marée qui l'a acquis. On voit dans le lointain comment on lave le poisson avant de l'embaler, & sur le devant, des femmes qui les arangent dans des paniers, & les chevaux qui sont tout prêts à être chargés.

PLANCHE XXXI.

Fig. 1. On y a représenté des paniers pour le transport du poisson, de toutes les grandeurs qui sont d'usage; savoir: ceux dits *deux au cheval*; d'autres, *trois ou quatre au cheval*; les uns vides, & les autres pleins & chaperonés. On y voit aussi des cloyeres & des torquetes, de la paille longue qu'on nomme *glu*, de la ficele, le couteau & l'é-

pissoir, qui sont les seuls instrumens dont se servent les embaleuses.

Fig. 2. Les chasses-marées partent avec leurs chevaux. On en voit dans le lointain quelques-uns qui portent du poisson dans des hotes à des endroits peu éloignés.

Fig. 3. Les Vers marins doivent se transporter avec toute la diligence possible pour les livrer en vie aux pêcheurs aux haims: c'est ce qui est représenté sur cette figure.

PLANCHE XXXII.

Fig. 1. Plan d'une barque à vivier qui sert à transporter les poissons de mer en vie.

Fig. 2. On voit le plan & la coupe longitudinale d'une bascule ou boutique pour transporter par eau le poisson d'eau douce en vie.

PLANCHE XXXIII.

Fig. 1. Huche propre à conserver du poisson d'eau douce en vie pour la consommation journaliere.

Fig. 2. Plan d'une bonde d'étang, vue par-devant & par-derriere: & à côté le pilon & l'auge de cette bonde.

Fig. 3. Elle représente une Vanne.

PLANCHE XXXIV.

Fig. 1. Est la vue d'un étang prise de derriere la chaussée, au milieu de laquelle est établie la bonde. On voit dans le lointain une grille pour retenir le poisson dans l'étang. On a mis derriere la chaussée dans l'endroit qu'on appele *la fosse*, une huche semblable à celle qui est représentée dans la Planche précédente.

Fig. 2. On voit dans le lointain la chaussée d'un étang qui est en pêche, & sur le devant des parcs pour y déposer les différentes especes de poisson. Un homme qui transporte du poisson à dos de cheval dans des bachotes pleines d'eau, & une charete sur laquelle il y a des tones aussi pleines d'eau pour le transport du poisson à mesure qu'on le tire de l'étang.

PLANCHE XXXV.

Fig. 1. On a représenté une partie de la chaussée d'un étang, & derriere un bassin qu'on est obligé de faire en plusieurs circonstances pour pêcher les étangs, auxquels on donne le nom de *tombereau*.

Fig. 2. *A*, représente une petite chaloupe qu'au Havre on nomme *Flambert*; elle a 12 à 15 pieds de long; elle est mâtée à deux livardes, c'est-à-dire, qu'elle porte deux petits mâts, deux voiles carrées, point de vergue; la voile est tenue tendue par une espece de *gui* qui est ataché par un bout au mât vers le tiers de sa hauteur, & répond au point ou à l'angle supérieur de la voile, & le point d'en-bas est amuré sur le bord du bateau. On se sert quelquefois de ces petites chaloupes pour entrer les vaisseaux: elles servent pour la pêche du Libouret & au Chalus; enfin on les démâte, & alors elles servent de petites chaloupes d'aides pour porter les amarres aux bâtimens.

B & *C* sont de très-petits bateaux, dans lesquels un seul homme va à la pêche du Libouret, ou de la Chaudelete ou Caudrete, le long de la côte & entre les roches: ils ne different que par leur gréement.

On a au Havre de grandes barques lamaneuses, *fig.* 3. Ce sont des especes de bateaux qui ont 25 à 26 pieds de quille, 7 pieds & demi de maître-bau, point de pont; seulement une tille à l'avant & à l'arriere, & des bancs, ou, comme disent les pêcheurs Normands, des *tandes*. C'est ce que les pêcheurs du Havre nomment *grandes barques lamaneuses*: elles servent à toutes sortes de pêches, quand les pilotes n'ont point à entrer de bâtimens; elles soutienent bien la mer & sont bonnes voilieres: leur maître-bau est au tiers de leur longueur vers l'avant; elles ont beaucoup de façons & peu de rentrée par les hauts, elles tirent jusqu'à 3 pieds & demi d'eau.

Il y a au Havre des Biscayenes ou Bisquines qui ont 25 à 26 pieds de longueur de tête en tête, 4 pieds & demi à 5 pieds de maître-bau, l'avant & l'arriere ont beaucoup de façons; elles ne sont point pontées. Les voiles s'amurent à un banc avec un palan à fouet: comme elles sont très-étroi-

tes,

tes, & qu'elles ont beaucoup de façons, elles vont très-bien de beau temps, se hâlent bien au vent & marchent supérieurement; mais de grôs temps, elles ne supportent pas la mer comme les grandes barques lamaneuses. Elles servent à toutes sortes de pêches, & même aux pilotes lamaneurs pour entrer les bâtimens.

Fig. 4. On a représenté un Dogre, qui est un bâtiment de pêche. Ces bâtimens n'ont qu'un mât, une grande voile surmontée d'un hunier, & à l'avant un beaupré, sur lequel s'amurent des foques: ils sont pontés & fort taillés de l'avant & de l'arriere.

PÊCHES AUX FILETS.

PLANCHE XXXVI.

Cette Planche représente différentes sortes de *mailles* employées dans la fabrique des filets, & la maniere de les travailler.

Les *fig.* 1 & 2 font connoître la forme générale de ce qu'on nomme filet en *simple nappe*, qui a ses mailles carrées ou en losange.

Les *fig.* 3 & 4 montrent deux *tramaux*, c'est-à-dire, des filets composés d'un assemblage de trois nappes, dont deux à larges mailles, retienent au milieu d'elles la troisieme qui a des mailles beaucoup plus étroites. Ces larges mailles sont tantôt en losange & tantôt carrées.

On a mis, pour *fig.* 6, un troisieme genre de filet qui forme un sac conique. L'espece représentée ici est le *verveux*.

Les chifres qu'on aperçoit dans les mailles de la *fig.* 2, indiquent l'ordre du travail des filets. Quand on a fait la maille 9, on retourne l'ouvrage pour faire la maille 10, & de même pour la 19, la 28 & celles des rangées suivantes.

La *fig.* 5 a des chifres placés à côté de la bande de filet pour désigner la maniere dont on mesure le diametre des mailles sur les côtes de la Méditerranée.

On voit, dans la *fig.* 7, une maniere de mailler qui est commode pour travailler les filets ronds.

La *fig.* 8 est l'exposition d'une autre méthode pour mailler. Les chifres ne sont pas dans le même ordre que ceux de la *fig.* 2, parce que l'objet est différent. Il s'agit ici de montrer par les chifres 1, 2, 3, 13, 14, 15, 21, 22, 23, 26, la forme primitive de chaque maille au sortir du moule; les autres chifres ont raport à l'état des mailles quand elles sont unies à d'autres par différens points.

Les *accrues* se trouvent ici représentées dans les *fig.* 9 & 18.

La *fig.* 10 marque comment on diminue la largeur d'un filet.

Les *fig.* 11 & 13 sont relatives à la maniere de travailler les filets ronds.

La *fig.* 12 présente une maniere de travailler les mailles en losange.

Les *fig.* 14, 15, 16, 17, indiquent les procédés du travail des filets.

Les *fig.* 20, 21, 22, servent à indiquer comment on atache les plombs au bas des filets.

PLANCHE XXXVII.

Les *fig.* 1, 2, 3, montrent la maniere dont on commence un filet à mailles carrées.

On voit, *fig.* 4, ce filet que l'on a travaillé en mailles à losange; & la *fig.* 6 démontre comment ces mailles sont ramenées à une figure carrée.

La *fig.* 5 est le faisceau que forme l'ensemble des mailles durant qu'on travaille le filet.

La *fig.* 7 montre le plan sur lequel on travaille un filet à mailles carrées, auquel on veut donner plus de longueur que de largeur.

La *fig.* 8 représente la maniere dont on dispose les corps légers destinés à être atachés au haut d'un filet, & dont l'effet est de tenir cette partie soulevée vers la surface de l'eau, tandis que le lest, dont le pied est garni, tend à attirer le reste vers le fond.

On voit, dans la *fig.* 9, le moyen dont on se sert pour empêcher qu'un filet ne s'alonge au delà de la proportion qu'on juge lui convenir.

La *fig.* 10 montre la façon de border le haut & le bas d'un filet.

PLANCHE XXXVIII.

Fig. 1. Maniere dont se fait le nœud, dit *sur le pouce*.

Fig. 2, au bas de la Planche, dévelopement de ce nœud.

Fig. 3, 4, 5, l'opération du nœud, dit *sous le petit doigt*, représentée en trois temps ou parties pour la rendre plus distincte.

PLANCHE XXXIX.

Cette Planche est toute relative au racomodage des filets.

La *fig.* 1 indique la façon dont on agrandit le trou afin de le réparer exactement.

Fig. 2. Ordre successif du travail pour faire les nouveles mailles. Le second rang se commence au dessus de l'endroit où le premier a fini. L'un & l'autre ont pour liaison des mailles latérales dont on ne refait qu'une partie.

Fig. 3. Continuation de la réparation du filet trouvé, jusqu'à ce que l'ouverture soit entiérement fermée.

PLANCHE XL.

On voit, dans la *fig.* 1, une femme qui file le chanvre ou le lin, pour faire des filets.

Fig. 2. Un homme qui retord le fil, pour faire de petites ganses. Il se sert d'un rouet dont la construction est simple & ingénieuse.

Fig. 3, 4, 6. Aiguilles pour mailler.

Fig. 5. Aiguille couverte de fil, en état de travailler. La lettre *g* désigne un peloton de fil.

Fig. 7. Valet, servant à tenir le filet tendu lorsqu'on le veut ainsi, pour travailler plus commodément.

Fig. 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14. Moules cylindriques, de diverses grösseurs.

Fig. 15. Moule plat en forme de regle.

Fig. 16. Grand moule, servant à faire des hameaux.

Fig. 17. Autre moule, dont l'usage est pour des filets à prendre du poisson plat.

Fig. 18. Ouvrier ajustant un filet. La fille *C* est occupée à charger de fil une aiguille pour ce travail.

Fig. 19. Mailleur qui fait un filet.

Fig. 20. Racomodeur de trous à un filet.

PLANCHE XLI.

Fig. 1. Cuve de cuivre, pour le tannage des filets.

Fig. 2. Baril plein de tan en poudre.

Fig. 3. Tone ou gonne, dans laquelle on met l'eau qu'on a retirée des chaudieres.

Fig. 4. Manne pour égouter le tan, au sortir des chaudieres.

Fig. 5. Lanet, qui est garni d'un filet de ficele.

Fig. 6. Puiseux.

Fig. 7. Gafe.

Fig. 8, 9, 10. Divers fourgons, servans ou à atiser le feu, ou à changer la situation des filets dans la chaudiere.

Fig. 11. Bâtiment d'une tannerie pour des filets. *ABC* sont des chaudieres. *D*, pompe dont l'eau est conduite en *E*, pour se rendre dans les chaudieres.

Fig. 12. Gens occupés à sécher les filets qui ont été tannés.

PLANCHE XLII.

Fig. 1. Filet nommé *épervier*.

La *fig.* 2 présente une coupe de ce filet.

On voit, dans la *fig.* 3, une sorte de petit épervier, qui n'a point de bourses sur les bords, & où regnent, dans toute sa hauteur, des ficeles qui se réunissent en *L* à un anneau: au moyen de quoi on ne peut tirer la corde *M*, sans que tout le files se fronce, & que le poisson s'y trouve enfermé.

Fig. 4. Épervier qu'on traîne.

Fig. 5. Épervier que l'on jete de terre à l'eau.

On a représenté, dans la *fig.* 6, des pêcheurs qui jetent l'épervier de dedans un bateau. Ceux de la *fig.* 7 le retirent.

PLANCHE XLIII.

Le pêcheur. *fig.* 1, tient un échiquier ou carreau, qu'il tire de l'eau.

Celui de la *fig.* 2 est dans une atitude différente.

On remarquera aussi que les arcs croisés qui tendent son filet, sont atachés immédiatement à la perche: au lieu que dans la *fig.* 1 il y a une longueur de ficele entre la perche & ces arcs.

On voit, dans les *fig.* 3, 4 & 11, des pêches à l'échiquier, où on se sert de poulies au lieu d'une perche, mais en trois manieres différentes.

Fig. 5. Filet du même genre, nommé *calen*. En *B* est un boulon de fer qui supporte l'éfort de levier que fait le pêcheur pour relever le filet.

Fig. 6 & 7. Lanets pour prendre des chevretes.

Fig. 8. Savenele ou saveneau.

L'instrument, *fig.* 9. est une bichete, ou savenele à deux arcs croisés.

Fig. 10. Truble ou trouble.

PLANCHE XLIV.

Fig. 1. Petit truble, dont le cercle est de fer.

Les *fig.* 2, 6 & 7, sont des gens occupés à pêcher avec le truble.

Fig. 3 & 4. Caudretes ou chaudieres.

On voit, dans la *fig.* 5, une perche fourchue relative en partie à la *fig.* 12, où un pêcheur se sert de cette fourche pour descendre la caudrete à l'eau, de dessus un rocher qui s'incline vers la mer.

Fig. 8. Sorte de pêche qu'on fait avec un grand truble.

Les pêcheurs, des *fig.* 9 & 10, relevent leur caudrete avec une fourche comme celle de la *fig.* 5.

Fig. 11. Pêche à la caudrete, dans un bateau. L'échafaudage représenté, *fig.* 13, est pour pêcher avec des especes de caudretes ou chaudieres, dans des endroits pleins de rochers.

PLANCHE XLV.

On voit, dans la *fig.* 1, un tamis de crin qui sert à la pêche, *fig.* 9. Cette pêche se fait de nuit, dans le temps qu'on est peu éclairé par la lune. Chaque femme a près d'elle une lanterne & une seille ou espece de seau. Elles jetent dans la seille les petits poissons qu'elles ont pris dans leur tamis, pêle-mêle avec l'eau de la marée.

Fig. 2, 3, 4, 5, bouraques, paniers, casiers.

Les gens des *fig.* 6, 7, &c., vont placer des bouraques à la mer basse, entre des rochers.

Ceux de la *fig.* 8 ont un bateau pour en établir sur des rochers qui restent baignés, lors même que la mer est basse.

PLANCHE XLVI.

Les *fig.* 1 & 2 représentent deux situations différentes de pêcheurs qui courent dans l'eau, en poussant devant eux l'instrument nommé bouteux. Celui de la *fig.* 3 a relevé cet instrument pour prendre le poisson qui y est: ce que la *fig.* 4 montre plus distinctement. Le pêcheur a sur les reins un panier pour mettre le poisson.

On voit le bouteux seul & en entier, dans la *fig.* 5.

La *fig.* 6 est celle du filet nommé grenadiere.

Ce sont des bouteux de différentes formes que l'on trouve aux *fig.* 7, 8, 9, 10, 11.

PLANCHE XLVII.

Les pêcheurs, *fig.* 1 & 2, présentent au courant le grand haveneau. Ceux des *fig.* 3 & 4 le relevent, parce qu'ils sentent qu'ils y ont pris du poisson. Tous ont sur le dos un panier pour serrer le poisson.

Fig. 5 & 6. Grande pêche au haveneau. Les uns tienent leurs filets tendus, pendant que d'autres batent l'eau pour faire fuir le poisson de ce côté là.

On voit le grand haveneau seul, dans la *fig.* 7.

La *fig.* 8 est le filet dit *bout de quievre*.

L'instrument, *fig.* 9, est le savre.

La *fig.* 10 représente la maniere dont est roulé le grand haveneau, pour l'emporter commodément après la pêche.

PLANCHE XLVIII.

Fig. 1. Pêche du haveneau, dans un bateau, par le travers duquel on place ce filet.

Fig. 2. Autre maniere, où le même filet est établi à l'arriere d'un bateau nommé *acon*.

On voit, dans la *fig.* 3, des femmes & filles occupées à prendre entre les roches, de grôsses chevretes, avec une espece de truble nommé *treuille* ou *trullot*.

PLANCHE XLIX.

La *fig.* 1 est un guideau. *A*, son ouverture ou entrée. *CDEF*, chassis sur lequel est quelquefois tendue cette ouverture.

Fig. 2. Guideaux tendus aux arches d'un pont. L'extrémité *F* de l'un n'est fermée qu'avec une corde, que l'on dénoue quand on veut faire sortir le poisson en secouant sur le sâble. L'autre guideau a son extrémité *G* terminée par un panier d'osier, où le poisson se retire, & d'où on l'ôte ensuite facilement par une porte qui est au bout. Les lettres *AA* désignent les files de pieux qui acompagnent ces guideaux. *CD*, entrées des guideaux. *BB* est une ouverture pratiquée dans une chaussée, pour y établir le verveux *E*.

On voit, dans la *fig.* 3, une autre disposition de guideaux, dans des issots & petits bras d'une riviere. C'est ce qu'on nomme des *gors*. Il y a un goulet, ou petit filet formé en entonoir, dans l'ouverture du guideau *E*, afin que le poisson qui est entré par cet entonoir ne puisse pas retourner à l'eau. *A* est le grand bras de la riviere, qu'on laisse libre pour la navigation. *CD* sont deux especes d'entonoirs formés par des files de pieux jointifs, pour conduire les poissons dans les guideaux *EF*. Les lettres *GG* marquent le bord de l'isot.

On a représenté, dans la *fig.* 4, des guideaux tendus au bord de la mer, en hauts étaliers & en bas étaliers. Ceux-ci sont compris entre les lettres *ikl*: on aperçoit aisément par le peu d'élévation des pieux, ce qui les fait nommer bas étaliers. Les autres sont soutenus par de hautes perches ou pieux dont on voit les têtes sous les lettres *aaaa*: *cccc* est le terrain où ces pieux sont enfoncés; *be*, cordes d'étai qui soutienent les pieux contre l'éfort de la marée. *db*, autre étai qui les affermit encore par les côtés: on en met un pareil à l'autre bout de la file de pieux. Il y a, en *g*, un autre cordage à 18 pouces du terrain, pour soutenir le filet dans une direction inclinée.

PLANCHE L.

Fig. 1. Verveux ordinaire, séparé de sa coëfe, que l'on voit en *cbde*, *fig.* 3. Ce verveux est le plus simple de tous.

On en voit ici de plus composés, *fig.* 2 & 3. Au lieu que celui de la *fig.* 1 n'a qu'un seul goulet *f*; ceux-là ont plusieurs de ces entonoirs qui se correspondent.

Fig. 4. Verveux affermi dans le fond de l'eau par des pierres *ABB*, *&c.* & *D*. Les lettres *KK* sont à l'extrémité des deux ailes qu'on ajoute à l'avant du verveux en certains endroits de la mer; la tête de ces ailes est garnie de flotes de liége: & il y a en *EF*, des pierres pour assujetir les ailes sur le fond.

Fig. 5. Pêcheur portant son verveux.

Fig. 6. Pêcheurs qui étant dans un bateau, enfoncent un piquet dans le fond de l'eau pour y arrêter la queue *d* du verveux, *fig.* 2.

La *fig.* 7 présente un verveux qui a deux entrées, opposées l'une à l'autre. On le voit, *fig.* 8, établi dans l'eau qu'on a nétoyée d'herbes, pour y former une passée large, de *A* en *A*. Ce verveux double y est *ab*. On y a ajusté des coëfes *cd*; & des ailes ou bandes de filet en entonoir.

On a montré, dans la *fig.* 9, des palissades en zigzag, dont les trois angles sont garnis de guideaux ou de verveux.

Fig. 10. Verveux au bout duquel est une petite nasse pour recevoir le poisson.

PLANCHE LI.

On voit, dans la *fig.* 1, des gors tendus au bord de la mer, ayant leurs palissades formées de filets & de piquets.

Celles des gors, *fig.* 2, sont en clayonage.

Fig. 3. Haies ou arrêts: palissades composées de pieux seuls, mais où les verveux

sont placés dans un sens contraire à celui des gors, *fig.* 1 & 2. Les palissades de ceux-là communiquent avec un verveux, où elles conduisent le poisson, de même que la liqueur d'un entonoir entre dans la douille. Ici au contraire, le verveux est isolé & place dans la partie évasée de la palissade ; & l'extrémité étroite forme une espece de goufre, qui y attire le poisson.

PLANCHE LII.

Fig. 1. Panier, au fond duquel est un apât, pour les anguilles.

La *fig.* 2 est une nanse (ou nasse) dont on se sert en Provence.

On voit différentes formes de nasses, dans les *fig.* 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11.

Celle de la *fig.* 4 est nommée, en Provence, *lance*, *gombin* & *gembin*. *A* est la coupe de cette nasse.

Fig. 5. Panier de bonde, qu'on met à la décharge d'un moulin quand on leve la vanne.

Fig. 12. Nasse des pêcheurs de Nantes, pour prendre des lamproies.

Fig. 13. Maniere de tendre des nasses pour les éperlans.

Fig. 14. Pêcheurs qui vont en bateau établir de grandes nasses.

PLANCHE LIII.

AB, canal d'un étang salé qui communique à la mer.

CDEFG, revêtissement d'un des bords.

HIK, rive opposée, qu'on laisse volontiers dans son état naturel.

L, entrée par où le poisson est conduit dans la bourdigue.

MNO, trois tours où les poissons se rassemblent.

P, espece de verveux.

Q, ouverture par où les poissons, qui ont suivi les parois, s'engagent dans la bourdigue.

R, maison du bourdiguier.

ST, deux tours, comme celles des lettres *MNO*.

XXX, espace étroit, où les poissons se trouvant resserrés, ils sont forcés de passer dans le réservoir *Y*, nommé *serve*, ou dans la tour *O*, & ensuite dans le verveux, dit *pantenne*.

Z, passage pour les bateaux qui vont de l'étang à la mer. Ce passage est fermé par un filet, qu'on abaisse & releve au moyen du moulinet *I*.

Le cône que l'on voit près de *I*, est un monceau de cannes destinées à former les parois de la bourdigue. On y travaille dans l'âtelier voisin.

&, garde de forts pieux & de perches, sans claies, pour empêcher que les bateaux n'endomagent la bourdigue.

Sur le devant de la planche est un pêcheur qui va prendre le poisson de la bourdigue, avec une espece de truble.

PLANCHE LIV.

La *fig.* 1 représente la maniere dont sont construites les palissades des bourdigues : le filet *Z* de la planche précédente, se trouve ici marqué *r*.

On voit en grand, dans la *fig.* 2. l'espece de truble dont nous avons observé que le pêcheur, qui est sur le devant de la planche 53, doit se servir pour prendre le poisson.

Le râteau, *fig.* 3, sert à dresser le fond de la bourdigue.

On voit dans la *fig.* 4, une canne préparée comme toutes doivent l'être pour entrer dans la construction des palissades.

Fig. 5. Disposition des cordes dans l'âtelier, pour assembler & lier les cannes, en sorte qu'elles forment des claies solides.

Fig. 6. Un goulet de maniguiere, vu en grand.

La *fig.* 7 est la vue d'une espece de bourdigue, dite *maniguiere* ou *meynadiere*. *C*, coupure nommée *grau*, qui communique de l'étang *DH* à la mer *E*. On pratique dans l'étang une enceinte *F*, que l'on interrompt en plusieurs endroits pour y placer des goulets de bourdigue *G*, semblables à celui de la *fig.* 6.

On voit, *fig.* 8, un labyrinthe usité dans ces pêches.

PLANCHE LV.

Cette planche représente des dideaux ou guideaux usités au pont de Saint-Cloud près Paris, & à d'autres ponts.

La vignete d'en-haut, ou *fig.* 1, montre en *A* un de ces filets en entier. De *B* en *C*, il est étendu dans l'eau. Les lettres *ED* sont relatives à la largeur de l'arche. *FF*, matreaux scellés dans le massif de l'arche. On voit en *GG*, des courbes de bois, qui embrassent en partie les matreaux. *HH*, moulinets. *K*, est une corde qui communique par-en-haut à un moulinet *L*, & par le bas à la queue du filet. *M*, bateau dont les pêcheurs relevent le filet. *O*, piquet enfoncé dans le terrain, & qui sert à tenir ouverte également l'entrée du filet. Les lettres *QR* indiquent la position de la queue du filet, levé pour qu'il seche.

Fig. 2. On voit en *f* une portion d'un matreau. En *dd* est un collier de corde; en *b*, un des bords de l'ouverture du filet: ce bord est à fleur d'eau. L'autre bord *C* est au fond de l'eau. Le piquet *a* les tient écartés l'un de l'autre. *e*, largeur de leur distance. *g*, courbe de bois. *h*, crochets auxquels on atache l'anse de corde *i*. La lettre *k* désigne une bride de fer, dont l'œil reçoit le chevron *l*, surmonté du bout de corde *m*; & le long duquel sont des chevilles *n*.

Fig. 3. Le filet *a*, est bordé d'une forte corde *bc*. Les lettres *f*, *gg*, *h*, *ii*, répondent à leurs semblables dans la *fig.* 2: ces objets sont seulement vus ici, tournés dans un sens différent.

Fig. 4. La bire ou bure, qu'on voit en *C* dans la *fig.* 1. Elle doit être plus alongée du corps qu'elle ne l'est ici.

m, Embouchure de la bure. *nn*, le corps de cette espece de nasse. *o*, son extrémité. *p*, petite nasse, nommée *cornion*, adaptée au corps de la bure. *q*, tampon, dont on bouche l'ouverture *o*. Celle du cornion, marqué *r*, se bouche par l'un des deux tampons *st*. On assure les tampons avec une cheville de fer *u*, dans le trou de laquelle on met un cadenas.

Fig. 5. Vue en grand d'un moulinet pareil à ceux qu'on voit en *H*, au haut de la *fig.* 1. *AA*, est une portion du parapet, contre laquelle sont apuiées les potences, *DB*, *DB*. La lettre *C* désigne la corde dont on saisit un des leviers *EEEE*, quand on veut arrêter le treuil.

PLANCHE LVI.

On voit au haut *fig.* 1, des ravoirs simples, tendus en palissades sur des piquets.

La vignete du milieu, *fig.* 2, représente ces filets dans l'état où la marée montante les soulevant, leur fait prendre une situation horizontale, dont ils changent pour redevenir verticaux, lorsque la marée se retire.

Au bas de la planche, *fig.* 3, sont des foles tendues en ravoirs; elles font par le bas une panse, où le poisson se rassemble.

PLANCHE LVII.

Fig. 1. Hauts-palis: filets tendus en palissades sur de hautes perches. Leurs mailles sont calibrées en sorte que les harengs & les maquereaux s'y prenent par les ouïes.

Dans la *fig.* 2, sont des filets abatus au pied de leurs piquets, jusqu'à ce que le jusan commençant à se faire sentir, on les releve avec des poulies & des manœuvres *AB* qu'on voit à la tête de tous les piquets.

On voit, dans la *fig.* 3, un filet pour prendre des poissons nommés *mulets*: *BAB* le représentent tendu. On le tend actuélement en *bab*.

PLANCHE LVIII.

Fig. 1. Parcs préparés par la nature, auxquels on a ajusté, soit un clayonage *a*, soit une digue de pierres *b*, pour y retenir l'eau de la mer.

Fig. 2. Parcs que l'art a ménagés d'une maniere très-simple, au moyen des murailles *aa*, qui sont en pierres seches, & des grillages *bb* qui permettent à l'eau de s'écouler, mais s'opposent à la sortie du poisson que le flot y a porté par-dessus les murailles.

Fig. 3. Parc de pierres, terminé par des nasses *abc*, mises bout-à-bout, & soutenues par des piquets *dd*.

Fig. 4. Parcs en pierres seches, dans la construction desquels on a mis plus d'art que

pour les précédens. On a représenté par les lettres *a*, des ouvertures pratiqués pour l'écoulement de l'eau: en *bbb*, sont des especes de contre-forts.

Fig. 5. Parc de pierres, fort bas, mais où on n'a laissé aucunes ouvertures pour la sortie de l'eau. Ainsi les plus petits poissons même s'y trouvent retenus.

Fig. 6 & 7. Parcs construits en bois. On voit de *a* en *b*, les claire-voies enfoncées dans des banquetes de pierres qui en assujétissent le pied; mais de *b* en *c*, le terrain est supposé assez solide pour que les montans y étant entrés avec force, tout l'ouvrage ne soit point sujet à être emporté par le courant. Il y a en *ddd*, des bouts de roches dont on a profité pour ne mettre de clayonages qu'en *eee*.

Planche LIX.

On voit, dans la *fig.* 1, plusieurs petits parcs qui s'entre-touchent, & dont on établit ainsi quelquefois un plus grand nombre pour couvrir toute une plage.

Fig. 2. Un de ces parcs nommé *Benâtres*, vu en grand.

Dans la *fig.* 3, *BAC* représentent un parc de clayonage, formé par deux ailes droites, & terminé par un bourgne *D*.

Il y a en *HK*, une autre construction de parc, dont tout le bas est à jour, pour laisser librement l'eau s'écouler, & les petits poissons retourner à la mer.

Le tissu des clayonages ordinaires est représenté dans la *fig.* 4.

Fig. 5. Bate pour enfoncer les piquets *aaa* du clayonage.

Fig. 6. Coupe d'un bourgne, tel que celui de la *fig.* 3.

Fig. 7. Pêcheurs qui vont sur des côtes vaseuses, avec de petits bateaux nommés *acons*.

Fig. 8. Clayonage moins serré que celui de la *fig.* 4.

Fig. 9. Plan d'une disposition de bouchots sur plusieurs rangs, qui vont de *B* en *A*, depuis la côte jusqu'à la mer.

Planche LX.

La *fig.* 1 représente comment on tend à-la-fois grand nombre de parcs anguleux.

On voit dans la *fig.* 2, un parc de filets, qui forme une portion de cercle.

Fig. 3. Parc, dit à l'angloise: il se termine par un crochet.

Fig. 4. Parc à grandes tournées.

Fig. 5. Hauts parcs à crochets.

Planche LXI.

La *fig.* 1 montre une disposition de parc, où on met alternativement une certaine quantité de filets bas, & une autre quantité de filets hauts.

La *fig.* 2 montre une maniere dont on tend un parc de hauts filets pour prendre des maquereaux.

Fig. 3. Petit parc, nommé *Closet*.

On voit, *fig.* 4, une sorte de petite courtine, propre à prendre des poissons plats.

Planche LXII.

La *fig.* 1 est le plan d'un parc fermé. *AB* est le corps du parc. *CHGD*, la chasse qui y conduit les poissons. *E*, ouverture pour procurer l'écoulement entier de l'eau.

Fig. 2. Massif de clayonage & de pierres seches, pour former le pied d'un parc.

Fig. 3 & 4. Parcs fermés, qui ne sont composés que de filets tendus sur des pieux. Les filets de la *fig.* 3, sont tendus en foles.

La *fig.* 5, est un verveux au devant duquel est une chasse.

Planche LXIII.

Le pied des parcs, *fig.* 1 & 2 est composé du massif de clayonage & de pierres seches, qu'on a vu dans la planche LXII, *fig.* 2.

Il y a ici dans la *figure* 1, quatre tours ou corps de parcs, qui ont une communication mutuele par autant de chasses.

Au contraire, dans la *fig.* 2, chaque corps ou tour a une chasse qui n'est que pour lui.

Planche LXIV.

On voit dans la *fig.* 1, une sorte de parc construit autour de rochers, & que pour cette raison l'on nomme *entour*.

La *fig.* 2 est un parc, au fond duquel est ajusté un verveux.

Fig. 3. Espece de parc qu'on est dans l'usage d'établir en pleine eau dans la Méditerranée, & que l'on nomme *Paradiere*. On en voit ici la figure & le plan, l'une au dessus de l'autre.

Planche LXV.

Fig. 1. Petite pêche nommée *le Loup*. On n'y emploie que trois perches. C'est une sorte de Parc qui n'est point fixe.

On voit, *fig.* 2, ce qu'on nomme *étalieres*, en Basse-Normandie. Le fond seul de ce petit parc est assuré avec des piques. Le reste est libre pour que le varech passe pardessus, sans déranger la tente.

On a mis dans la *fig.* 3 une pêche où deux hommes nus dans l'eau présentent un filet ouvert à la marée: les perches qui sont aux extrémités leur servent à s'élever au dessus de la lame quand elle vient les couvrir; ils reculent de la sorte vers la côte à mesure que le flot les gâgne.

Planche LXVI.

La *fig.* 1 représente des pêcheurs occupés à tendre des filets dans une anse entre des roches.

Il est aussi traité dans la même planche, d'une seconde maniere de tendre un filet d'une roche à une autre; ce que l'on voit dans la *fig.* 2. On abaisse ce filet pour livrer passage aux poissons qui suivent la marée; & on le releve par les cordes passées dans les poulies *d*, avant que la mer se soit retirée entiérement.

Fig. 3. Filets tendus d'une façon particuliere, qui consiste à mettre sur leur tête, d'espace en espace, des lignes qui ont environ deux fois la hauteur des filets, & dont l'extrémité embrasse une pierre qu'on enfouit dans le sâble. Ces lignes se nomment *bandingues*.

Fig. 4. Après avoir amarré en *A*, à un rocher ou une cabliere, un bout de filet; les pêcheus s'éloignent dans la mer pour former une enceinte avec le reste.

Planche LXVII.

Ici dans la *fig.* 1, les pêcheurs ont tendu leur filet sédentaire, par le travers de la route que tienent les poissons. Ils en tienent un bout, de dedans le bateau; l'autre est amarré à une ancre ou à une pierre.

Sur le devant de la *fig.* 2, est un filet tendu de maniere qu'il fasse par une de ses extrémités, une espece de spirale, pour y embarasser le poisson. Les lettres *ABC* indiquent d'autres directions qu'on tâche de faire prendre aux filets, pour que leurs sinuosités occupent le poisson, & le retienent dans sa fuite.

Fig. 3. Pratique au moyen de laquelle on établit un filet dans la mer, à telle profondeur qu'on veut.

Planche LXVIII.

La *fig.* 1 représente en général les instrumens qui servent aux pêcheurs foliers. *A*, est une corde où sont enfilées des rondeles de liége, *BB*. Cette corde étant atachée à la tête des filets, sert à les soutenir verticalement dans l'eau.

C, deux autres cordes entre lesquelles sont amarrés des cailloux *DD*. On les ajuste de la sorte au pied des filets pour les caler à fond. *I*, grôsse pierre garnie d'une anse ou estrope *K*, que l'on atache aux deux extrémités des filets nommés *foles*. Dans cette estrope, passe encore un orin, au bout duquel est atachée une bouée *M* ou *N*, garnie d'un pavillon ou signal *O*. En *P*, est une petite pierre semblable à celles qu'on atache quelquefois de distance en distance à la ralingue du bas d'un filet qui a beaucoup de longueur. *Q* & *R* sont deux grapins. *T*, un gafot.

Fig. 2. Foles qu'on tend un peu en demi-cercle aux bords de la mer.

Fig. 3, où l'on voit des foles tendues en mer sur de grands fonds,

PLANCHE LXIX.

La *fig.* 1 représente différentes opérations relatives à la pêche des soles. En *A*, les pêcheurs mettent leurs filets à l'eau. *D*, bateaux démâtés qui sont sur leurs filets. *B*, matelots qui relevent leur tessure. *C*, bateau qui ayant fait sa pêche, se remâte. *E*, bateau appareillé qui retourne au port.

On voit dans la *fig.* 2 des especes de demi-soles, tendues par fond, de travers à la marée. *DD*, sont des bateaux d'où on pique le fond de la mer avec des perches, pour obliger les poissons plats à quiter le fond, & à se jeter dans les filets. Cette opération fait donner à la pêche même le nom de *picots*.

La pêche, *fig.* 3, se fait au contraire en batant l'eau avec les avirons, &c. On l'appele *jets*, en Picardie.

PLANCHE LXX.

Fig. 1. Pêcheurs qui tendent des tramaux sédentaires à la basse eau sur les greves; *aa*, sont des grösses pierres, atachées aux angles d'en-bas du filet: *bbb*, bandingues, comme celles de la Planche LXVI, *fig.* 3.

La *fig.* 2 représente un trémail tendu le long des bords d'une riviere ou d'un étang. Deux hommes qui sont sur le bord, fourent des perches dans les crônes & les herbiers, pour contraindre le poisson à en sortir & à se jeter dans le filet. Un autre pêcheur le fait aussi de dedans un bateau. Il y a encore dans le lointain un trémail tendu par le travers du canal de la riviere.

On voit dans la *fig.* 3 un trémail bordé de quelques rangs de mailles d'un autre filet *HH*; ce qui se pratique assez ordinairement dans la Méditerranée.

Fig. 4. Trémail de l'Océan, & des rivieres. *ABCD*, ralingue qui les borde, haut & bas. *EF*, les deux nappes extérieures, dont les mailles sont fort larges. *G*, nappe du milieu, qui a les mailles plus serrées.

PLANCHE LXXI.

Fig. 1. Trémail tendu en travers d'une riviere où la marée remonte.

Fig. 2. Trémail tendu sédentaire au fond de la mer, comme on tend les soles.

On voit dans la *fig.* 3 des tramaillons, dont la tête est garnie de longues lignes terminées par des liéges; ces sortes de lignes sont appelées *énards*.

PLANCHE LXXII.

La *fig.* 1 est un filet ajusté de maniere qu'on l'établit dans l'eau à une profondeur déterminée, au moyen de la fausse ralingue *AB*, surmontée d'énards *EF*, & qui communique par des lignes *DD* à la vraie ralingue *CD* de la tête du filet. Ces lignes se prolongent quelquefois jusqu'à la ralingue du pied, *HI*.

On a représenté dans la *fig.* 2 une nappe de filet qui est tendue tout près de la surface de l'eau, y ayant beaucoup de liége sur la tête, & fort peu de lest au pied.

Fig. 3. Plusieurs pieces de tramaux, séparées les unes des autres par un funin de communication, *A*; au milieu duquel est une ligne dont l'extrémitée porte une bouée, *B*.

PLANCHE LXXIII.

Fig. 1 est la pêche à la Dreige. *A* est le bâtiment: *BC*, deux cordages amarrés aux deux côtés de la pouppe: *D*, grande voile à l'eau, avec sa vergue *E*: *HH*, écoutes d'eau: *FG*, bras, dont l'un communique du filet *OQP*, au bâtiment, & l'autre au bourset *K*. On voit en *MN*, une bouée avec une ligne sur le bras *F*, pour indiquer l'endroit où est le bourset dans l'eau. Il y a aussi une bouée ou une barique sur la vergue du bourset.

La *fig.* 2 montre le bâtiment avec sa grande voile, séparée du bourset, pour faire mieux distinguer chaque partie. Nous ne nommerons ici que celles qui n'étoient pas cotées par des lettres dans la *fig.* 1. *F*, est une manœuvre qu'on appele *traversine*. *GG*, sont les deux bras de la voile.

On voit dans la *fig.* 3 le bourset seul, avec son gréement. Outre ce que nous en avons dit à propos de la *fig.* 1, on aperçoit en celle-ci, dans un plus grand détail, la voile indiquée par *C*, sur la vergue *OO*, les deux bras d'eau *EE*, qui se réunissent au

halin *F*. Au bas du bourset sont frapés les écoutes d'eau *L L*, & deux grôsses pierres *GG*. Il y a en *H*, une manœuvre menue & courte, qu'on nomme *petit four*, qui communique aux écoutes d'eau, & qui est prolongée de l'autre côté par une plus longue manœuvre *I*, appelée *grand four*.

PLANCHE LXXIV.

Dans la *fig.* 1: *AA* sont des cordages, nommés *halins* ou *grelins*, qu'on voit ici levés comme ils sont d'ordinaire quand ils ne servent pas. On voit en *B*, des matelots qui portent un de ces grelins au bateau *D*, lequel est degréé. En *C*, sont d'autres matelots qui portent à bord du bâtiment une grande voile. La lettre *E* indique des barils vides, dont on se sert pour soutenir sur l'eau la vergue du bourset.

Fig. 2. *A*, pêcheurs qui mettent à l'eau le filet de dreige; ils sont dans un bâtiment dont le mât est abaissé. Le bateau *B* fait route, de concert avec son bourset *a*. En *C* est un bateau auquel on a donné sur l'avant une petite voile, parce qu'il ne pouvoit pas suivre son bourset. Le bateau *D* releve le filet de la dreige. On voit en *E* un bateau qui se remâte ayant fini sa pêche.

Fig. 3. Petite pêche, dont le filet est appelé *rêts roulant* & *vas-tu-viens-tu*. Ce filet d'abord plié sur la côte *A*, est tendu par une corde *C*, laquelle étant atachée à son extrémité, en *E*, passe dans une poulie qui tient à la roche *B*.

PLANCHE LXXV.

Fig. 1. Filet nommé *saine*. *C*, son fond. *AA*, ses deux extrémités. *A*, la partie flotée. *BB*, la partie garnie de plomb. *D*, un des bras.

Fig. 2. Autre saine, qui est fort large en *c*, & qui s'étrécit beaucoup en *ab*. On voit en *ed*, une façon d'ajuster les bras pour le colleret.

Les pêcheurs *B C*, *fig.* 3, ayant passé sur eux en bricole les bras *d* de la *fig.* 2; ils traînent dans l'eau une saine, dite pour cela *colleret*.

Ceux de la *fig.* 4 traînent le colleret avec des chevaux.

On voit, *fig.* 5, des pêcheurs qui entrent dans l'eau pour y établir le colleret qu'ils doivent traîner à pied. Deux en tienent les extrémités, deux autres en soulevent le milieu.

PLANCHE LXXVI.

Fig. 1. Saine, dont un bout étant arrêté à un treuil, le reste a été porté au large par un bateau, & l'autre extrémité ramenée au second treuil. Ces deux treuils servent ensuite à tirer le filet à terre.

Fig. 2. Saine dont on amarre un bout à un pieu. Le bateau, qui porte le filet au large, lui fera décrire une portion de cercle; & venant à terre avec l'autre bout, le pêcheur joindra ses camarades qui l'aideront à tirer tout le filet à terre.

On voit dans la *fig.* 3, une saine tirée d'un bout par des hommes à terre, & de l'autre par un bateau.

PLANCHE LXXVII.

On voit *fig.* 1, deux bandes de pêcheurs qui tirent à terre une grande saine; à la suite de laquelle deux autres traînent un colleret, pour reprendre les poissons qui s'en échapent.

Fig. 2, est une saine que traînent de concert deux bateaux: pratique différente de toutes celles qui ont précédé.

Les pêcheurs *A*, *fig.* 3, jetent chacun une partie de leur filet, les deux bateaux s'éloignant à mesure l'un de l'autre. Ceux que désigne la lettre *B*, relevent à bord le filet, ne l'ayant pas jeté à une côte favorable.

PLANCHE LXXVIII.

On a représenté dans la *fig.* 1 un filet nommé *aissaugue* dans la Méditerranée. La longueur de ses bras *BB*, qu'il convenoit de rendre sensible, nous a mis dans le cas de les diviser. Les lettres *CC* indiquent le commencement des halins qui servent à traîner ces bras. Les bras ou ailes sont deux bandes de longs filets, qui s'étendent depuis *B* jusqu'à une vaste poche *A*. De *N* en *D*, leurs mailles ont moins d'ouverture. Elles sont encore plus étroites de *D* en *E*. Les

lettres *F G* indiquent une espece de galon de filet, qui fortifie le haut & le bas des ailes, depuis *N* jusqu'à *E*. La capacité de la poche ou manche est comprise entre les lettres *AKLH*, son ouverture est sous *K*: le fond est en *H*: les deux parties *II* ont leurs mailles plus serrées que celles de la partie *K*. En *L*, est de chaque côté de la partie qu'on nomme *pouche* ou *pointe*. La manche est représentée ici dans l'état racourci où les liéges & les plombs la tienent ordinairement ouverte dans un grand fond. Mais à mesure qu'elle s'emplit de poisson, ou quand l'eau s'y entone avec force, elle s'alonge, telle que la montrent les lignes ponctuées qui se terminent à *M*.

Fig. 2. *A* est un bateau, nommé *sardinal*, dont on se sert en quelques endroits pour pêcher à l'aissaugue. *B*, petit bateau qui est quelquefois employé à la méme pêche, sur-tout dans les étangs.

On voit dans la *fig.* 3 deux bandes de pêcheurs qui tirent à terre l'aissaugue, observant d'enveloper avec le galon les parties des ailes qui ont de petites mailles.

PLANCHE LXXIX.

Fig. I. On voit en *C*, un Gangui dont les halins sont atachés à la pouppe & à la proue du bâtiment. *E* est une perche destinée à assujétir les deux bras du filet dans un écartement convenable.

BD, deux bateaux qui traînent de concert un gangui, afin d'aller plus vîte, c'est ce qu'on nomme *les bœufs* ou *le bœuf*.

Dans la *fig.* 2, *G* est le bateau *C* de la *fig.* 1, vu en grand.

F, bateau qui sert à la pêche du gangui, avec un moulinet *a*. Les halins du filet, passés à pouppe & à proue, sont désignés par les lettres *IK*. On voit en *H* un cablot qui répond à une ancre.

On a partagé la *fig.* 3 pour faire apercevoir l'ensemble du gangui. *A* est la manche ou sac du filet. Elle est précédée de deux bandes ou ailes *B C*, qui sont tenues dans un écartement égal, par la perche *E*. Le tout est amené à terre quand la pêche est finie, par des hommes *HH*; qui tirent les halins *HGF*, que l'on voit amarrés aux ailes *C*. On voit que les halins, les ailes & l'entrée de la manche, sont soutenus flotans par des liéges.

PLANCHE LXXX.

La *fig.* 1 représente une tartane actuélement en pêche.

A est la grande voile.

B, autre voile nommée *tente*.

DC, voiles dites *coutelas* ou *trinquetes*, especes de foques.

EF, bouts-dehors ou paux, auxquels sont amarrés les halins.

GG, halins ou sartis: ils sont doubles en *H*.

I, bandes ou ailes de filets qui précedent le corps de la tartane.

K, partie de ces bandes, dite *enclestre*, dont la maille est plus serrée.

L, margue ou entrée du corps de la tartane.

M, endroit où les mailles sont différentes; c'est la ségarié.

N, culaignon ou fonds de ce filet.

La *fig.* 2 est une drague ou chausse. *AB* désignent les deux extrémités du bas de l'entrée de ce filet; l'intervalle est garni de plombs. À ces deux endroits *AB* sont ordinairement deux grôsses pierres. La partie supérieure de l'entrée du filet est amarrée sur un matreau *CD*, fait d'un bois léger. Des extrémités *CD* partent deux funins, qui vont se réunir en *E* à un petit cable, lequel sert à traîner la drague. Il y a deux petits funins, de *A* en *F*, & de *B* en *H*, qui communiquant ainsi aux deux grands, font que le bas est traîné également comme le haut. La ligne ponctuée *IK* désigne un épar, qu'en quelques endroits on atache ainsi sur les funins, au lieu d'employer à la tête même du filet le matreau ou épar *CD*.

PLANCHE LXXXI.

On voit dans la *fig.* 1 des pêcheurs occupés à tirer à terre la drague.

Fig. 2. Sorte de drague nommée *chalut*. C'est ici le chalut de Bretagne, Poitou & Saintonge; sauf de légeres différences selon les endroits. Les lettres *A K A* désignent la bouche du filet, dont on aperçoit le bas en *K*, à travers des mailles du dessus; *L* est

le haut. *BB*, deux funins qui servent à traîner le chalut de dedans le bateau *E*, où ils sont atachés en *FG*. On voit en *CC* une perche destinée à entretenir la bouche de ce filet toujours ouvert. Il y a des liéges en *D*. Quelques pêcheurs mettent des bouts-dehors *HI*, pour y amarrer les halins afin de les tenir plus écartés.

Le chalut, *fig.* 3, a son ouvèrture amarrée sur une perche pliante *AB C*, dont les bouts sont amarrés sur une perche droite *AB*. *ABC* sont autant de points d'où partent des manœuvres, qui se joignant en *D* au halin *E*, facilitent le tirage.

On voit, *fig.* 4, un chalut disposé pour être traîné par deux bateaux.

PLANCHE LXXXII.

Fig. 1. Bateau à la voile, traînant une chausse.

Fig. 2. Sorte de chausse, dite *dranguele* ou *drangele*, traînée par deux bateaux.

Le chalut, *fig.* 3, a en *AB* des genouilletes de bois pliées pour recevoir une grosse pierre ; comme on le voit plus sensiblement en *C*.

On voit dans la *fig.* 4 une différente construction de chalut; *F* en est le corps ou sac. Il se termine carrément en *G*, où sont deux cablieres atachées aux angles. L'embouchure est montée sur deux genouilletes de bois en console, comme celle qui est cotée *A*: elles sont assemblées par la traverse de bois *B*, dont les bouts excedent les genouilletes par-dehors, pour s'emboîter dans une pierre *C*. Les genouilletes sont percées en *D*: on passe dans ce trou le funin *E*, qui sert à traîner le chalut.

PLANCHE LXXXIII.

La *fig.* 1 est un chalut usité en Normandie. On voit en *BB* la partie supérieure de l'ouverture, encapelée sur un bâton. Trois manœuvres *CCD*, servent à traîner le chalut; celle *D* part du milieu du bâton; les deux autres sont frapées sur des anses de fer, *KK*: elles se réunissent en *E*, à un funin *F*. Le bas de l'ouverture est marqué des lettres *MM*. *G*, extrémité du chalut, qu'on ferme avec un lacet. Il y a une bouée en *R*.

Fig. 2. Armure de la drague usitée à Cancalle, pour prendre des poissons plats.

Fig. 3. Drague, surnomée *angloise*, avec la genouillete qu'on voit en petit à la bouche du filet.

Fig. 4. Entrée d'une drague dont l'armure est toute de fer. On voit en *ALAL* une peau de bœuf avec son poil; laquelle frotant sur le fond de la mer, sert ainsi à garantir une partie du filet.

Fig. 5, est cette même drague, vue de côté & entiere.

Fig. 6. Bâtiment qui hale deux dragues, amarrées l'une à bâbord, l'autres à tribord.

Fig. 7. Drague pour les Huîtres.

PLANCHE LXXXIV.

La *fig.* 1 représente la Madrague de Toulon, vue en dessus.

Les *fig.* 2 & 3, dont l'une est relative à l'autre, sont une façon singuliere de fermer l'entrée d'un des compartimens de la Madrague.

On voit dans la *fig.* 4 la disposition du dessous du filet à mailles étroites qui forme dans la *fig.* 1, l'espace *hg TT*.

La *fig.* 5 montre comment ce même filet est relevé par degrés au moyen d'un bateau *Z*, qui flote dessus en avançant toujours vers *&*.

Fig. 6. Grande Madrague de Bandol.

PLANCHE LXXXV.

La *fig.* 7 est destinée à montrer en grand; 1°. la maniere dont s'exécute la progression du bateau sur le filet pour rassembler tous les poissons à fleur d'eau dans un petit espace; 2°. l'établissement d'une porte de filet, telle qu'on l'a vue dans les *fig.* 2 & 3 de la Planche précédente.

Le bas de cette Planche est rempli par des pêcheurs en action pour retirer de l'eau une seine.

PÊCHES DE MER.

PLANCHE LXXXVI.

Salicots, manche ou guideau, acon, haveneau.

Fig. 1, falicots: *a*, planche qui conduit de la rive à la pêcherie. *b*, pêcherie. *c*, *d*, pêcheuses sur la planche, qui vont à la pêcherie. *e*, pêcheuse qui a plongé son filet & qui le retire. *f*, pêcheuse qui l'a retiré. *g*, pêcheuse qui le tient au fond de l'eau. *h*, pêcheuse qui le descend. *i*, *k*, *l*, *m*, câses de la pêcherie. *n*, pieux qui soutienent les câses. *o*, filets. *p*, pieux qui soutienent la planche. *q*, bâtiment en mer.

Fig. 2. Manche ou guideau. *a*, *b*, guideau posé. *c*, *d*, pêcheurs dans leur bateau.

Fig. 3. Acon. *a*, *b*, *c*, *d*, pêcheurs occupés à préparer leur pêche.

Fig. 4. Haveneau à la mer, avec bateau ou chaloupe. *a*, bateau ou chaloupe. *b*, *c*, pêcheurs. *d*, ancre. *ef*, manches du filet ataché au bord de la chaloupe. *g*, *h*, *i*, filet qui se retire à l'aide des manches *e*, *f*.

PLANCHE LXXXVII.

Pêches des huîtres au râteau & à la drague; claires ou parcs à verdir les huîtres, petite seine dormante.

Fig. 1. Pêche des Huîtres au râteau. *a*, *b*, pêcheurs. *a*, pêcheur qui traîne son râteau. *c*, *f*, *b*, pêcheur qui retire son râteau chargé *d*, *e*.

Fig. 2. Pêche des Huîtres à la drague. *a*, bâtiment de pêcheur. *b*, drague au fond de l'eau.

Fig. 3. Claires ou parcs à faire verdir les Huîtres. *a*, marais salans. *b*, *c*, *e*, claires ou parcs. *d*, pêcheurs qui chargent leur bateau d'Huîtres vertes. *f*, bâtiment en mer. *gh*, bateaux de pêcheurs.

Fig. 4. Petite seine dormante. *a*, *b*, la petite seine. *c*, *d*, femmes qui ont tendu leur filet. *e*, *f*, *g*, *h*, même filet, & autres femmes occupées à le tendre.

PLANCHE LXXXVIII.

Échiquier, pêches à la fouane, à la fichure, au trident. Chaudiere ou caudrete. Verveux ou rafle. Bout de quievre ou grand saveneau. Grand haveneau.

Fig. 1. Échiquier *a*, pêcheur qui plonge son échiquier. *b*, échiquier. *c*, *d*, bâton ou manche.

Fig. 2. Pêches à la fouane, à la fichure & au trident. Pêcheurs, *a*, *b*, *c*, *d*, occupés à ces sortes de pêches. *e*, bateau. *h*, trident. *f*, fichure. *g*, fouane.

Fig. 3. Chaudiere ou caudrete, *c*, *b*, pêcheurs. *b*, caudrete.

Fig. 4. Verveux ou rafle. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, verveux tendu. *h*, pointe du sac ou chausse atachée à un pieu. *a*, *c*, *d*, *b*, sac ou chausse. *g*, *d*, *b*, *h*, ailes ou entrée du filet. *d*, *e*, corde atachée à un pieu, servant à fixer le filet.

Fig. 5. Bout de quievre ou grand haveneau. *a*, *b*, pêcheurs. *a*, pêcheur qui tient sont filet debout. *e*, pêcheur qui pousse son filet. *c*, *d*, *e*, filet. *c*, *d*, cornes sur lesquelles le filet poussé glisse.

Fig. 6. Grand haveneau. *a*, *b*, *c*, pêcheurs. *a*, pêcheur à son filet qu'il a relevé. *b*, *c*, pêcheurs à la rame. *e*, *f*, *g*, filets.

PLANCHE LXXXIX.

Épervier ou furet, nasses, trameau sédentaire, coleret.

Fig. 1. Épervier ou furet. *a*, pêcheur; *b*, son filet. *c*, *d*, filet.

Fig. 2. Nasses. *a*, *b*, *c*, nasses liées à un câble. *e*, *f*, nasse séparée. *d*, autre nasse.

Fig. 3. Trameau sédentaire. *a*, *d*, tones ou flotes qui tienent le filet tendu. *b*, *g*, *h*, *c*, filets. *e*, pêcheurs qui s'en retournent dans leur bateau. *f*, bâtiment en mer.

Fig. 4. *Coleret*. *a*, *b*, *c*, colerets. *a*, *b*, pêcheurs qui tirent leur filet.

PLANCHE XC.

Fourée tournée, ou bas parc; bouteux, chausse ou drague, grande traîne ou drege.

Fig. 1. Fourée tournée, ou bas parc. *a*, *b*, *c*, ce filet.
Fig. 2. Bouteux. *a*, *b*, *c*, ce filet. *d*, pêcheur.
Fig. 3. Chausse ou drague. *a*, *b*, *c*, la drague. *d*, bâtiment qui la tire.
Fig. 4. Grande traîne ou drege. *a*, *b*, *c*, filets. *d*, *e*, espece de voile. *g*, flote ou tone. *f*, vaisseau qui tire la drege.

PLANCHE XCI.

Parcs de bois & filets. Parcs de pierres; buchot.

Fig. 1. Parcs de bois & parcs de filets. *a*, *b*, *c*, parc de bois. *a*, *b*, entrée. *e*, *f*, *g*, *h*, parc de filets. *e*, *f*, entrée. *i*, *k*, *l*, *m*, *n*, *o*, autre parc de filet.
Fig. 2. Parcs de pierre. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, parc de pierre. *g*, *h*, *i*, *k*, *l*, *m*, autre parc de pierre.
Fig. 3. Buchot. *a*, *b*, *c*, *d*, filet. *a*, *b*, *c*, entrée. *b*, *d*, *e*, sac ou fond.

PLANCHE XCII.

Trameaux; pêches des oiseaux aquatiques, flue, courtine ou rets à macreuse; pêche des oiseaux, la nuit, à la barate.

Fig. 1. Trameau à la dérive d'une marée à l'autre, *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, *i*, filet. *l*, *f*, *i*, flote ou tone.
Fig. 2. Pêche des oiseaux aquatiques. *a*, pêcheur. *g*, *b*, *c*, *h*, filets. *o*, *d*, *e*, *f*, bâti circulaire de pierre qui cache le pêcheur. *h*, *g*, cordes par lesquelles il tire ses filets. *o*, *e*, ouvertures pour les cordes.
Fig. 3. Flue, courtine ou rets à macreuse. *a*, *b*, *c*, *d*, filets.
Fig. 4. Pêche des oiseaux aquatiques, la nuit, à la lueur d'une barate. *a*, pêcheur avec son filet. *b*, pêcheur avec la barate. *c*, *d*, *e*, filet. *f*, barate enflamée. *g*, oiseaux aquatiques.

PLANCHE XCIII.

Guideau, seine; pêche du hareng. Manet, pêche du maquereau.

Fig. 1. Guideau. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, *i*, *k*, *l*, *m*, *n*, le filet avec ses apuis.
Fig. 2. Seine, pêche du hareng. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, *i*, *k*, *l*, *m*, *n*, filets. *b*, *e*, *g*, flotes ou tones. *i*, pêcheurs dans leur bâtiment *k*.
Fig. 3. Manet, pêche du maquereau. *a*, *b*, *c*, *e*, *f*, manet. *d*, pêcheur dans son bateau.

PLANCHE XCIV.

Manet. Pêche du maquereau. Pêche du saumon. Détails de cette pêcherie.

Fig. 1. Manet; pêche du Maquereau. *a*, le pêcheur. *b*, *c*, le manet. *d*, pêcheur. *e*, *f*, *g* le manet.
Fig. 2. Pêche du Saumon. *a*, *ab*, *qn*, *om*, *pl*, *cd*, fabrique. *ab*, *qn*, & piles. Répétition de l'autre côté, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, filets.
Fig. 3 & 4. Détails de cette pêcherie.

PLANCHE XCV.

Pêche du Saumon. Vue postérieure de la même pêcherie.

Fig. 1. Pêche du Saumon. *a b c*, pêcheurs & filets. *e*, *f*, *g*, *h*, *i*, *k*, *l*, *m*, *n*, filet tendu. *d*, pêcheur à la ligne.
Fig. 2. Autre pêche du Saumon.
Fig. 3, Vue postérieure de la même pêcherie.

PLANCHE XCVI.

Maniere de saler les Sardines; lavage & encaquage des Sardines.

Fig. 1. Maniere de saler les Sardines dans les presses ou magasins. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, hommes & femmes occupés à ce travail. *f*, *g*, *h*, presses ou magasins.
Fig. 2. Lavage des Sardines dans l'eau de

mer. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, femmes occupées à ce travail. *f*, *g*, presses ou magasins. *h*, *i*, Sardines étalées sur les civieres.

Fig. 3. Presses ou magasins, & maniere d'encaquer les Sardines. *a*, *b*, *c*, *d*, hommes & femmes occupés à ce travail, *e*, tone ou cague. *f*, cerceau rompu. *g*, cerceaux. *h*, osier. *i*, cerceau. *l*, *m*, *o*, *p*, balance. *q k*, presses ou magasins.

PLANCHE XCVII.

Saureterie des Harengs & des Sardines. Duits. Loup.

Fig. 1. Saureterie des Sardines & Harengs. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, bâtiment à saureter. *a*, cheminée. *h*, feu, *p*, *p*, *p f*, poissons exposés à la fumée. *i*, *k*, *l*, *g*, *m*, *n*, hommes & femmes occupés à ce travail.

Fig. 2. Duits. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, *i*, pieux qui atachent la queue des filets. *k*, *l*, *m*, *n*, *o*, *p*, *r*, *s*, filets. *t*, *u*, *x*, *y*, massif qui les soutient.

Fig. 3. Loup. *a*, *b*, *c*, filet. *d*, *e*, *f*, pieux qui le tendent. *g*, pêcheurs dans leur bateau.

PLANCHE XCVIII.

Hauts-bas-parcs. Chalut. Mulletieres flotées & pierrées.

Fig. 1. *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, *i*, hauts-bas-parc.

Fig. 2. Chalut. *a*, bâtiment qui le tire. *b*, *c*, *f*, filet. *d*, *e*, pierres.

Fig. 3. Mulletiere de pied flotées & pierrées, *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, *h*, filets.

PLANCHE XCIX.

Pêche des oiseaux de mer à la volée. Pêche des Orphies à la ligne à pied; fouées montées en ravoirs.

Fig. 1. Pêche des oiseaux de mer à la volée. *a*, *b*, *c*, filets tendus.

Fig. 2. Pêche des Orphies à la ligne à pied. *a*, *b*, *c*, lignes jetées.

Fig. 3. Fouées montées en ravoirs.

PLANCHE C.

Mastous. Basche. Pêche des Orphies au farillon. Gard ou gors.

Fig. 1. Mastous. *a*, pêcheur avec ses patins.

Fig. 2. Basche. *b*, filet. *a*, pêcheur qui le retire.

Fig. 3. Pêche des orphies au farillon. *a*, *b*, farillon. *c*, *d*, *e*, *f*, *g*, pêcheurs dans leur bateau avec leur fouane.

Fig. 4. Gard ou gors. *a*, pêcheurs. *b*, gors.

PLANCHE CI.

Vas-tu-viens-tu. Combustion du Varech.

Fig. 1. Vas-tu-viens-tu.

Fig. 2. Maniere de brûler le varech. *a*, *b*, meulons de varech. *c*, *d*, *e*, fosses. *f*, fosses en feu.

PLANCHE CII.

Barques pour la pêche de la Morue.

Fig. 1. Coupe transversale d'une barque, prise par le travers du vivier.

Fig. 2. Coupe suivant la longueur, ou plutôt une de ces barques vue suivant sa longueur, & à laquelle on a ôté les bordages vis-à-vis le vivier pour en faire voir la forme.

PLANCHE CIII.

Bâtiment normand & autre, pour la pêche de la Morue.

Fig. 1. On voit sur le devant un grôs bâtiment Normand qui est en pêche, ayant ses theux sur le bel & la galerie, conformément à l'usage de cette province. Plus loin, au milieu de la planche, on voit un petit bâtiment appareillé, suivant l'usage de Granville, S. Malo, &c.

Fig. 2. On a représenté des Morues franches de différentes grandeurs, des fletans, des chiens, &c. dont quelques-uns ont mordu

aux haims, & d'autres courent après les apâts qui leur sont présentés.

PLANCHE CIV.

Utensiles, bâtimens pour la pêche de la Morue.

Fig. 1. Utensiles pour faire la pêche de la Morue sur le grand banc. A est un baril, dans lequel se mettent les pêcheurs, pour être moins exposés à l'eau que répand la ligne lorsqu'elle sort de la mer. *g*, est une estrope qui sert à amarrer ce baril sur le pont pour qu'il ne puisse être ébranlé par le roulis. Outre cette amarre, les Normands acotent les barils avec une vergue; mais les Granvillois ne jugent pas ces précautions suffisantes; ils arrêtent leurs barils avec des crampes & des taquets *R S*. B est un baril qu'on met auprès des habilleurs pour y mettre les foies; il est échancré à son embouchure pour qu'on puisse en retirer plus facilement les foies. D, paniers dont on prend toujours bonne provision pour transporter les breuilles, les langues, les foies, le sel, &c. E est une petite pelle ou palete pour le service des saleurs dans la cale. K est un grand haim à Morue qui n'est garni que de son empile. *F*, *G*, *H*, *I*, ligne de pêche garnie de son haim & de son plomb. *L* est un petit instrument de fer pointu par les deux bouts, on le nomme *élangueur*; on enfonce une de ses pointes dans un trou, qui est à une lisse près de chaque pêcheur; aussi-tôt qu'il a pris une Morue, il la pique par le derriere de la tête à la pointe de l'élangueur qui est en haut, pour détacher plus aisément la langue; la corde qui est au milieu de l'élangueur, sert à l'atacher à la lisse, afin de prévenir qu'il ne tombe à la mer. *C* est un petit gafot qui sert aux habilleurs à approcher d'eux les Morues qui en sont eloignées. *T* est un instrument pointu, nommé *piquoir*, qui sert aux garçons de bord à approcher les Morues des habilleurs. *V* est le fer d'un piquoir séparé de son manche. *M*, *N*, *O*, sont des couteaux à un ou deux tranchans, qui servent à étêter & trancher les Morues, & à détacher les noues.

Fig. 2. On voit à cette figure un petit bâtiment Granvillois, équipé pour la pêche de la Morue sur le banc. *P P* est un pavois de toile gaudronée, qui sert à garantir un peu les pêcheurs du vent; car les Malouins & les Granvillois ne font point usage des theux dont se servent les Normands.

La *fig.* 3. de cette même Planche est destinée à donner une idée plus précise du petit bâtiment Granvillois, dont nous venons de parler; on y voit le plan du pont du bâtiment, au milieu duquel est la chaloupe. *g g* sont les barils où se mettent les pêcheurs. *h* est l'étal ou la table qui sert à l'étêteur & au trancheur à habiller les Morues. *i*, *k*, sont les barils où ils se mettent. *m* est une ouverture qu'on nomme *charniere*, par laquelle on jete les Morues habillées, pour qu'elles se rendent dans la cale où est le saleur. *p*, barils pour mettre les foies, ou les langues, ou les œufs quand on se propose de faire de la résure. *b*, au bas de la Planche est un pêcheur dans son baril. *b*, *d*, *e*, est un ajustement pour le porte-ligne, & pour tendre le pavois qui met les ligneurs à l'abri du vent.

PLANCHE CV.

Fig. 1. *Q*, truble ou manet qui sert à plusieurs usages, particuliérement à amener à bord de grôs poissons qui pouroient rompre les lignes; quelquefois à prendre du poisson dans les barques à vivier, ou quand, avec les seines, on en a rassemblé un grand nombre dans un petit endroit; enfin, quelques matelots adroits parvienent à atraper quelques oiseaux quand il s'en est rassemblé en grand nombre autour du bâtiment. *D*, paniers pareils à ceux qui sont à la Planche précédente. *P*, tones dans lesquelles on sale les Morues dites préparées à la Hollandoise. *R*, un tas de sel.

Fig. 2. *T*, sont des digons ou piquoirs de différentes grandeurs; ils servent principalement quand on va à la pêche de la Morue seche, à décharger le poisson des chaloupes sur les échafauds. *C*, grande pelle pour remuer le sel lorsqu'il faut le transporter d'un lieu à un autre. *F*, *G*, *H*, *I*, ligne garnie de son plomb & de deux haims. *Y*, petits barils pour saler des langues ou de petits poissons de choix pour faire des présens.

Fig. 3. Toneliers, *B*, qui enfoncent des barils remplis de poissons salés à la Hollandoise. On voit en *A* la marque du tonelier, suivant la police de Dunkerque.

Planche CVI.

On a représenté à la *fig.* 1, un bâtiment, appareillé suivant l'usage de Normandie pour la pêche de la Morue sur les bancs. *AA*, les pêcheurs du milieu du bâtiment, qu'on appele *le bel*. *B*, les pêcheurs de la galerie ou des haillards. *C*, un garçon de bord qui met avec un digon des poissons que prenent les pêcheurs de la galerie dans une goutiere de bois, au moyen de laquelle ils se rendent auprès de l'étal, qui est une table de bois qu'on voit sur le pont, à un des bouts de laquelle est un décoleur, & à l'autre un habilleur, chacun dans leur baril; au milieu est aussi dans son baril un mousse, qu'on nomme *nautier*, parce que sa fonction est de détacher les noues ou nauts. On voit encore un baril incliné, il est destiné à recevoir les foies; dans la cale est un saleur avec des tas de Morues salées en grenier.

On a représenté plus en grand à la *fig.* 2. un étal, & à un bout le décoleur *d* qui est dans un baril avec son grand tablier de cuir, qu'on nomme *cuirier*; à l'autre bout de la table est l'habilleur *e*, qui est aussi dans un baril avec un petit tablier; auprès de lui est un tuyau de bois *f*, dans lequel il jete les Morues qu'il a habillées, & elles tombent dans la cale, comme on le voit à la *fig.* 1. *C*, est un ligneur ou lignotier dans son baril. *b*, est la lisse sur laquelle il apuie sa ligne. *g*, l'estrope qui sert à amarrer le baril de pêche sur le pont. *n e*, espece de niche qu'on nomme *theu*; elle est placée devant les ligneurs, & elle les met à couvert du vent: à cette figure une des jambes du theu est hors de place, pour faire voir le ligneur; par les beaux temps, les pêcheurs le mettent dans cette situation.

Fig. 3. *A*, est le saleur qui met ses Morues en premier sel. *B*, sont des mousses qui prenent du sel sur des paletes pour le porter au saleur *A*.

Planche CVII.

Suivant la grandeur des haims & que les Morues les ont avalés, il faut s'y prendre de différentes façons pour les retirer; c'est ce qui est représenté à la *fig.* 1 qui est au bas de la Planche, où l'on voit les pêcheurs *A*, *B*, *C*, qui retirent leurs haims de différentes façons. *D*, est une Morue piquée par le derrière de la tête à un piquoir, pour faire voir sensiblement comme elle l'est quand on la pique à l'élangueur, afin d'en retirer facilement la langue: on tranche les Morues, tantôt pour en faire ce qu'on appele *des Morues rondes*, & d'autres fois pour en faire *des Morues plates*. *E*, *fig.* 2, est une Morue ronde, vue par le dos. *F*, est la même Morue vue par le ventre. *G*, une Morue plate vue par le dos: & *H*, la même Morue vue par le ventre.

La *fig.* 3 qui est au haut de la Planche, représente le déchargement du poisson qu'on divise par lots, suivant la grandeur & la qualité des Morues: on les charge sur des brouetes pour les conduire aux magasins.

Planche CVIII.

On voit à la *fig.* 1. quantité de petits bâtimens qui font la pêche de la Morue au Nord, & il faut particuliérement remarquer la barque *B*, qui par les temps calmes est halée par une voile qui est à l'eau, étant enflée par le courant de la marée; c'est ce qu'on nomme *un borset* ou *un bourset*.

Fig. 2. Quand les bâtimens sont rendus au port de leur destination, un juré trieur met les Morues par lots, mettant à part les Morues marchandes, celles qui sont de qualité inférieure & les petites ou viciées au rebut, avec les Lieux, les Colins & autres poissons qui ne sont point des Morues franches.

Ce triage se fait ordinairement sur le pont du bâtiment où l'on dresse une table; mais pour rendre cette opération plus sensible, on suppose qu'elle se fait sur le sâble au bord de la mer. On voit, même *fig.*, un trieur avec des matelots qui lui apportent des poissons; un d'eux les lui présente; auprès est un tas de poissons marchands mis à part.

PLANCHE CIX.

Fig. 1. *A*, *B*, *C*, cric qui sert à presser les Morues dans les barils.

Fig. 2. *D*, un homme saute un baril qu'on a rempli des Morues.

Fig. 3. Tête de Morue vue par-dessous la gorge, pour faire mieux comprendre ce qu'on nomme *la langue*, qui est tout ce qui est renfermé par la ligne ponctuée *a*, *b*, *c*.

À la *fig.* 4 on voit sous un angar des femmes qui lavent & nétoient des Morues dans une grande baille remplie de saumure; cette opération se fait aux Morues qui ont déja été salées & mises en baril à la mer par les pêcheurs. Morues lavées qui s'égoutent; on les remet dans de nouveaux barils avec du sel, & on les saute *E*. Comme il faut beaucoup d'eau pour cette opération, il y a toujours dans ces manufactures un puits *F*.

PLANCHE CX.

Tout ce qui est représenté sur cette planche, regarde la Morue seche qui se pratique dans l'Amérique septentrionale. *N*, un lavoir; c'est une cage qu'on met dans l'eau au bord de la mer, & dans laquelle on lave le poisson qui a reçu son premier sel; pour cela on le remue dans l'eau ou avec un bouloir *M*, ou une vatrouille *D*. *H*, est un traîneau pour transporter le poisson sur l'échafaud. *L*, un boyar ou une civiere qui sert pour transporter le poisson à une distance assez considérable.

On voit *fig.* 2. *A*, un habilleur qui tient son couteau à la main. *B*, un garçon de bord qui a une Morue au bout d'un piquoir pour la mettre sur l'étal. *C*, un garçon de bord qui prend du sel sur une petite pelle; dans le lointain, des garçons de grave qui retournent des Morues.

Fig. 3. Elle représente une petite portion de l'échafaud où l'on prépare la Morue seche. *A*, est l'étal sur lequel on décole & on tranche la Morue. *B*, les barils où se mettent le décoleur & le trancheur. *D*, un traîneau chargé de poisson; & auprès un autre que l'on charge. *F*, une caisse remplie de sel, ou une sauniere. *G*, deux matelots qui mettent les Morues en premier sel.

PLANCHE CXI.

On voit, sur cette planche, une partie des établissemens pour la pêche de la Morue seche.

Fig. 1. *A*, un bout de l'échafaud du côté de la mer, où l'on met quelques canons ou pierriers quand on craint d'être insulté par des sauvages ou forbans. *B*, un canonier de garde; ici la mer est supposée dans son plein. *K*, un canot qui part pour aller pêcher des apâts. *C*, est un foissier ou une grande caisse dans laquelle on met les foies pour en retirer l'huile; comme elle est élevée, on y arive par un plan incliné, sur lequel sont deux garçons de bord *d*, qui portent sur une civiere un panier rempli de foies. *C*, est un robinet par lequel on retire l'huile, & auprès sont des toneliers qui préparent des barils pour les remplir d'huile à mesure qu'elle se sépare des foies.

Fig. 2. On voit une plus grande partie de l'échafaud *CBA*, la mer étant toujours supposée dans son plein. *A*, le bout de l'échafaud, tel qu'on le voit à la *fig.* 1. *b*, une chaloupe qui arive de la pêche; elle est amarrée sur le cordage *a*. *b*, & les matelots déchargent leur poisson sur le bout de l'échafaud, se servant pour cela de piquoirs. *a*, un garçon de bord qui pousse le poisson dans la cabane par-dessous les planches de la cloison qui la forment. *C*, l'intérieur de de l'échafaud, où sont établis des deux côtés de l'étal, des décoleurs & des trancheurs, chacun dans leur baril; au dessus du plancher, il y a un grenier dans lequel sont des branles pour coucher ceux qui travaillent à l'étal. *I*, des bateaux qui vont & revienent de la pêche, les uns à la rame, les autres à la voile. *g*, est un cabaneau; on en fait plusieurs, les uns pour faire la cuisine, d'autres pour coucher les pêcheurs; souvent il y en a un particulier pour le capitaine. *H*, une partie de l'équipage destiné à la grave; ils retournent des Morues, & font des mulons *F*, avec celles qui sont suffisament seches.

PLANCHE CXII.

On voit, à la *fig.* 1, quantité de pêcheurs occupés à étendre des Morues sur la grave, & quelques-uns qui en emportent de seches

fur des civieres. *H*, eft un lavoir; les uns *b*, y apportent des poiffons fur des civieres, d'autres les remuent dans l'eau pour les laver. *Z*, font des Morues qu'on met en pate, ou pour leur faire prendre le premier fel quand la pêche eft abondante, ou pour former des mulons avec les Morues feches.

Fig. 2. Ici la mer eft fuppofée baffe; c'eft pourquoi on voit le bout de l'échafaud du côté de la mer qui eft fort élevé, & l'équipage du canot, *B*, eft obligé de fe fervir de digons pour mettre le poiffon fur le bout de l'échafaud; il y a au bout de l'échafaud des garçons de bord ou apprentis qui approchent le poiffon de l'étal. *A*, en eft un qui approche fur un traîneau des Morues habillées aux faleurs *F*. *D*, eft le grenier au deffus de l'étal: *C*, eft une goëlete appareillée comme pour aller au dégrat. En *E*, eft un foiffier ou une caiffe pour retirer l'huile des foies. *i*, un garçon de bord qui apporte des foies dans un panier; *l*, d'autres qui les braffent pour leur faire rendre leur huile. *K*, eft un robinet par lequel s'écoule l'eau & le fang. *L*, un robinet plus élevé par lequel on retire l'huile. *G*, des matelots qui apportent au lavoir *H*, fur une civiere, des Morues qui ont été en premier fel. *M*, claies fur lefquelles on met les Morues pour que l'eau de la lave s'égoute avant de les étendre fur la grave; on en met beaucoup les unes fur les autres.

PLANCHE CXIII.

Cette planche regarde entiérement la pêche & la préparation du poiffon dans le nord de l'Europe, pour différentes efpeces de ftockfish.

Fig. 1. On voit, dans le lointain, des vaiffeaux de différentes nations qui pêchent le poiffon & le préparent en vert dans leurs vaiffeaux; fur le devant font des pêcheurs du nord qui fe mettent trois dans de très-petits bateaux qu'ils nomment Schutes, & ils pêchent à la ligne avec des haims; quand ils veulent pêcher plus au large, ils prenent des bateaux plus forts, & fe mettent dedans fept ou huit hommes.

A la Figure 2, on voit des hommes & des femmes qui étendent des Morues fur des rochers, & de groffes pierres pour les faire fécher; ils tranchent les Morues à plat; mais les uns retranchent la tête, & d'autres la confervent après l'avoir fendue en deux. Elles font repréfentées avec leur tête, parce que cela n'eft point d'ufage ni dans l'Amérique feptentrionale, ni fur les bancs peu éloignés de nos parages.

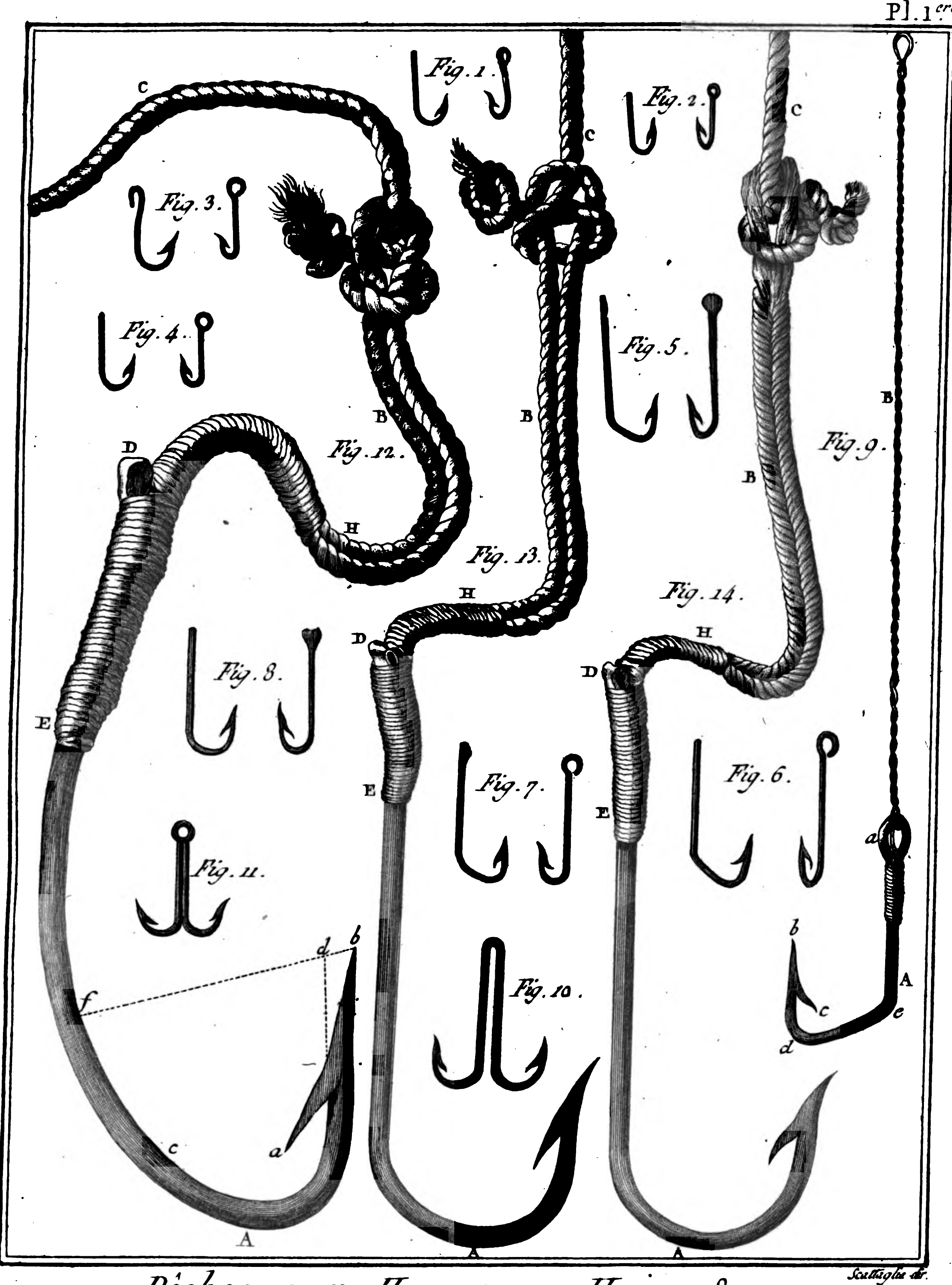
A la *fig.* 3, on lave dans de grandes caiffes *A*, au bord de la mer, des Morues qui ont été tranchées à plat; enfuite on les met en tas fur des vignots faits à pierre feche *B*, pour égouter leurs eaux; en *C*, ils font étendus fur la grave pour fécher; en *D*, ils font fufpendus à des perches en plein air; & en *E*, on les fufpend à des perches dans des cabanes qui, n'étant que latées, font traverfées par l'air, & à couvert de la pluie: ces cabanes fe nomment *hialder*. On voit un homme qui y entre, ayant fur l'épaule une perche garnie de Morue.

PLANCHE CXIV.

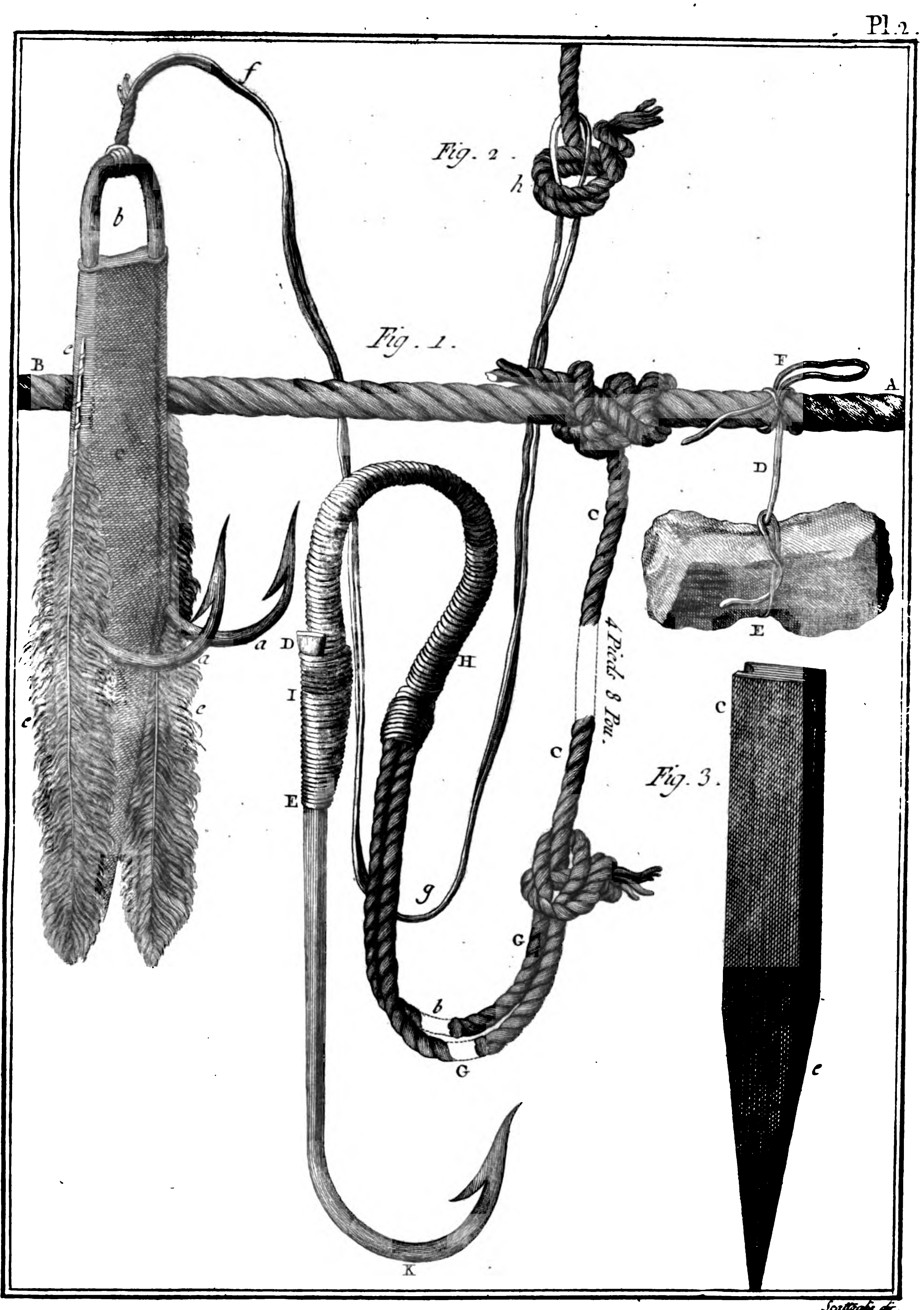
On a repréfenté, fur cette planche, prefque tous les objets qui regardent la préparation de la Morue feche. *A*, *C*, l'échafaud, vu de mer baffe. *D*, la cabane où font les décoleurs, habilleurs & faleurs. I, chaloupe qui arive de la pêche, & les pêcheurs déchargent leurs poiffons fur le bout A de l'échafaud. *K*, le lavoir. *H*, des Morues fur la grave. F, des Morues fur des vignots. L, des Morues en mulon. E, un cabaneau. M, un matelot de grave qui porte des Morues.

DÉTAILS du nombre des Planches contenues dans ce Volume.

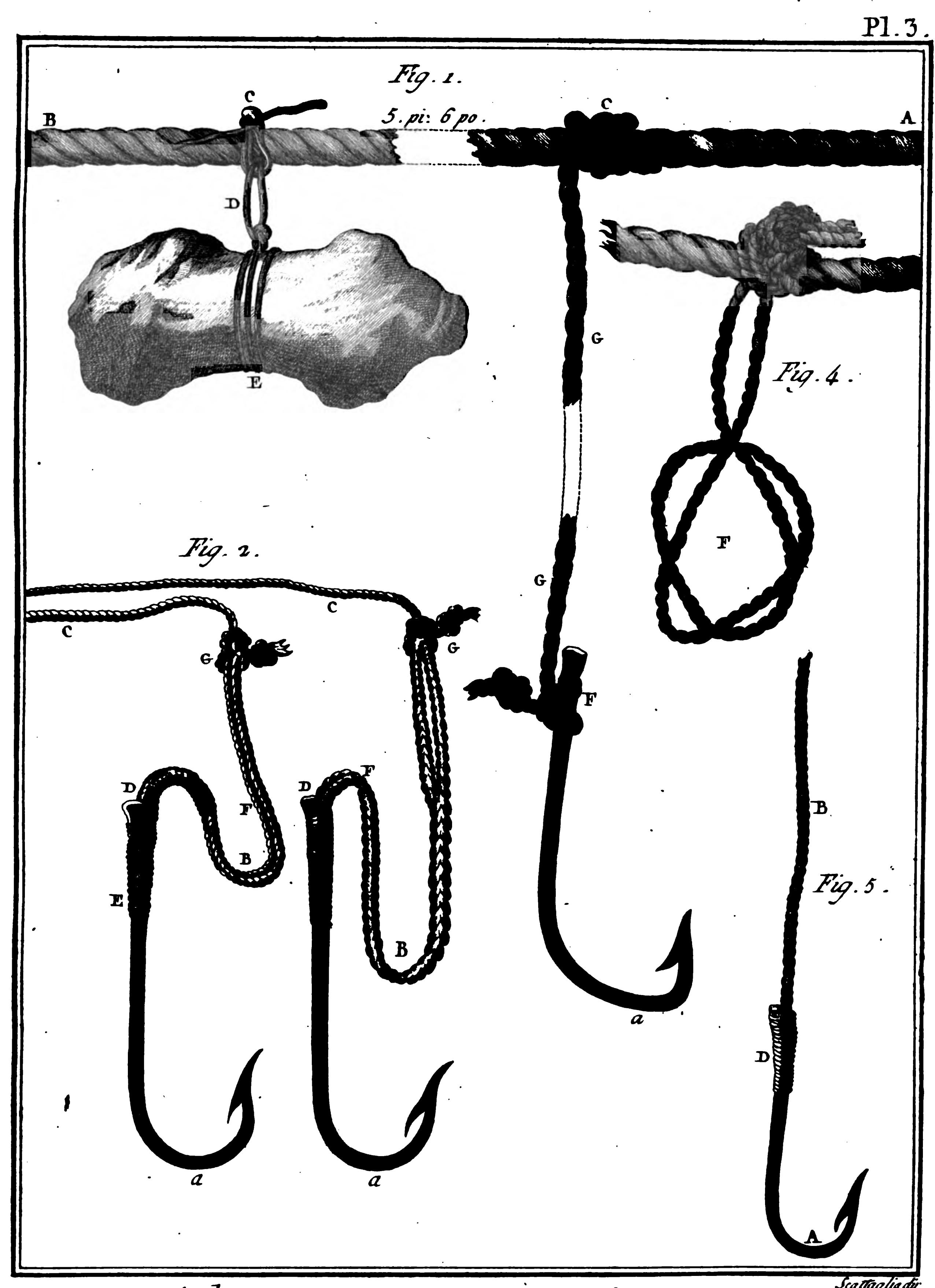
Planches simples, - - - - - - - - - - -	96.
Planches doubles 18, *forment* 36 *simples,* - -	36.
TOTAL DES PLANCHES, - - -	132.



Pêches aux Hameçons, Hains &c.

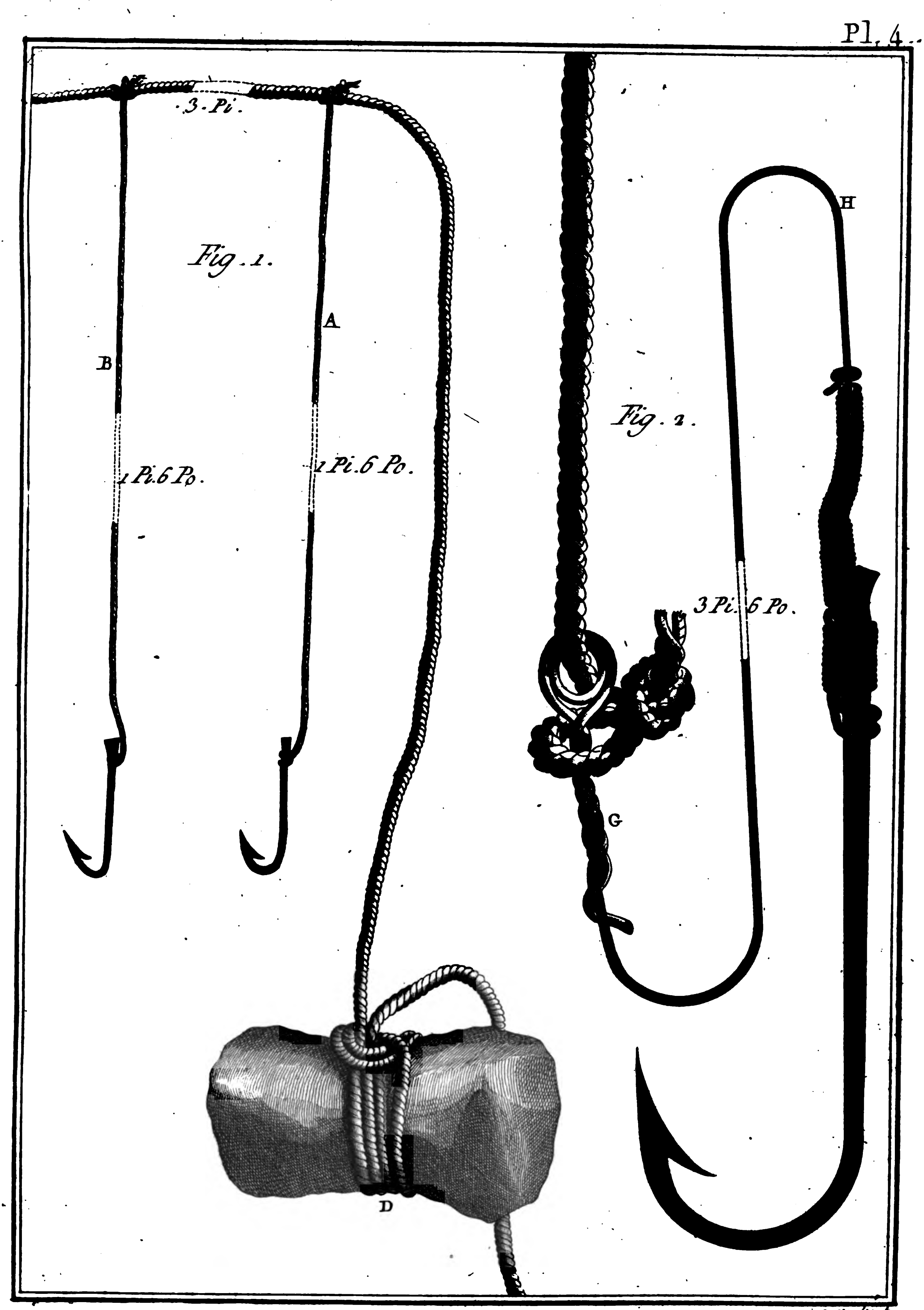


Pêches aux Hameçons, Hains, &c.



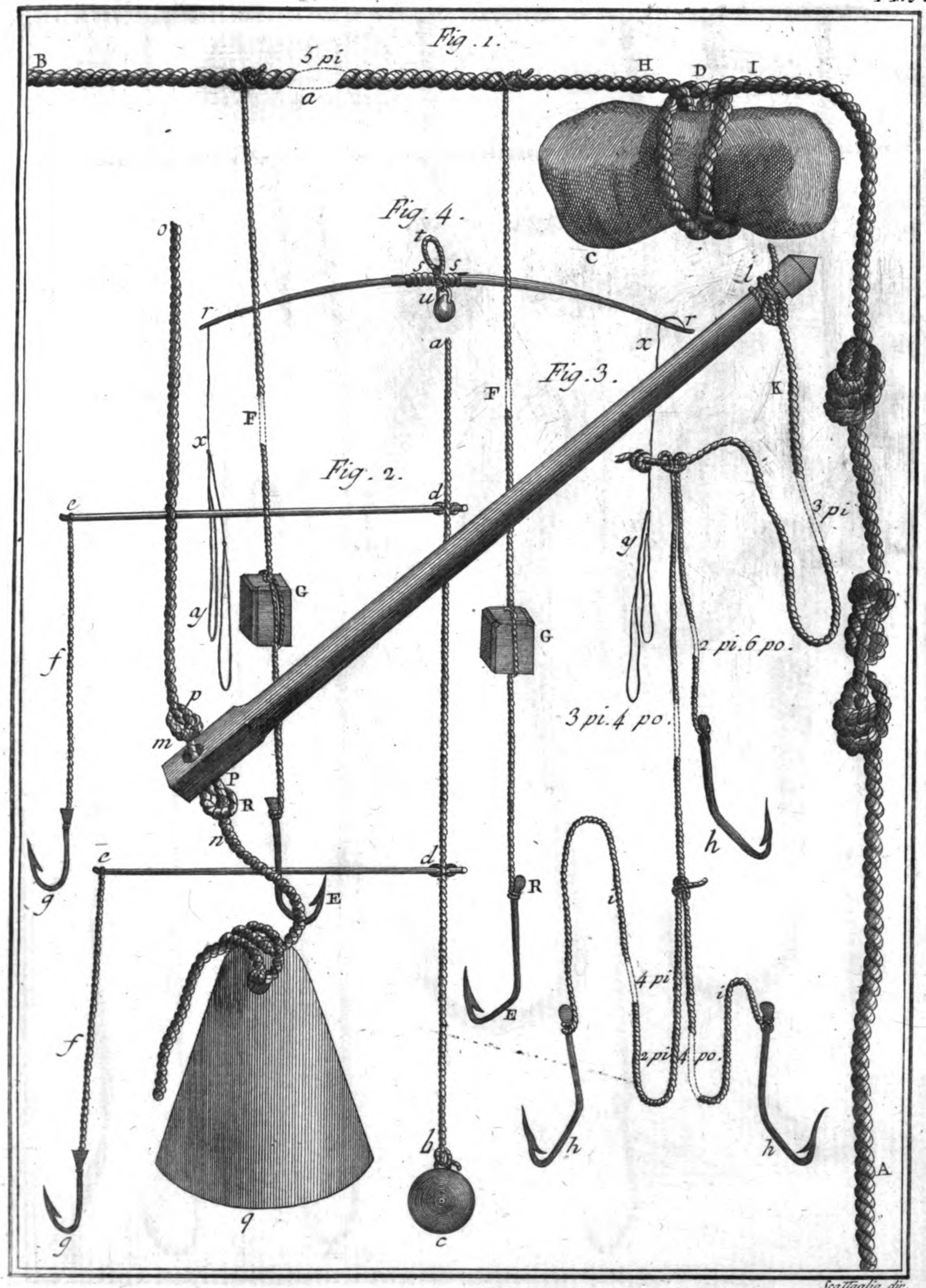
Scattaglia dir.

Pêches aux Hameçons, Hains &c.

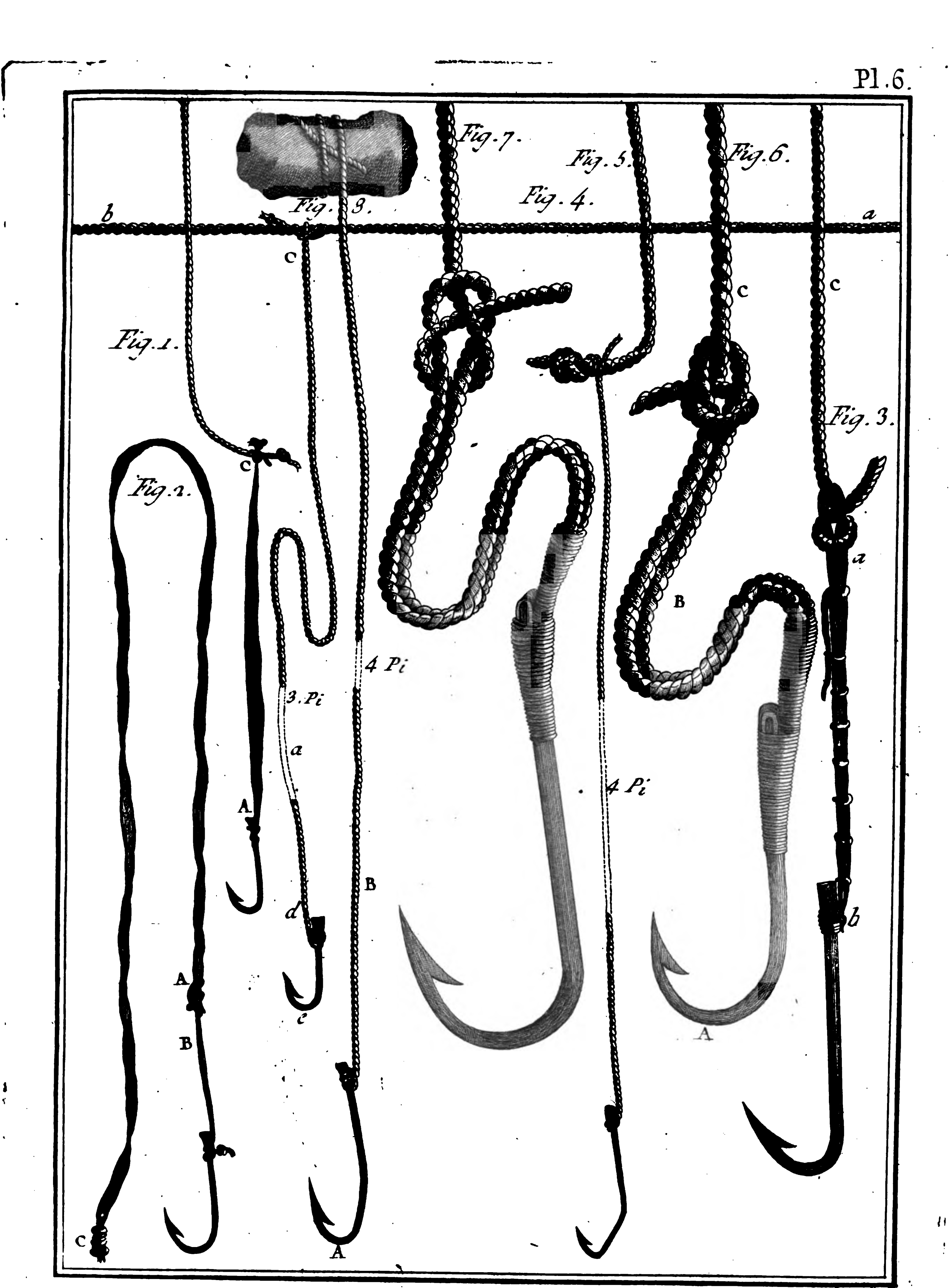


Scattaglia dir.

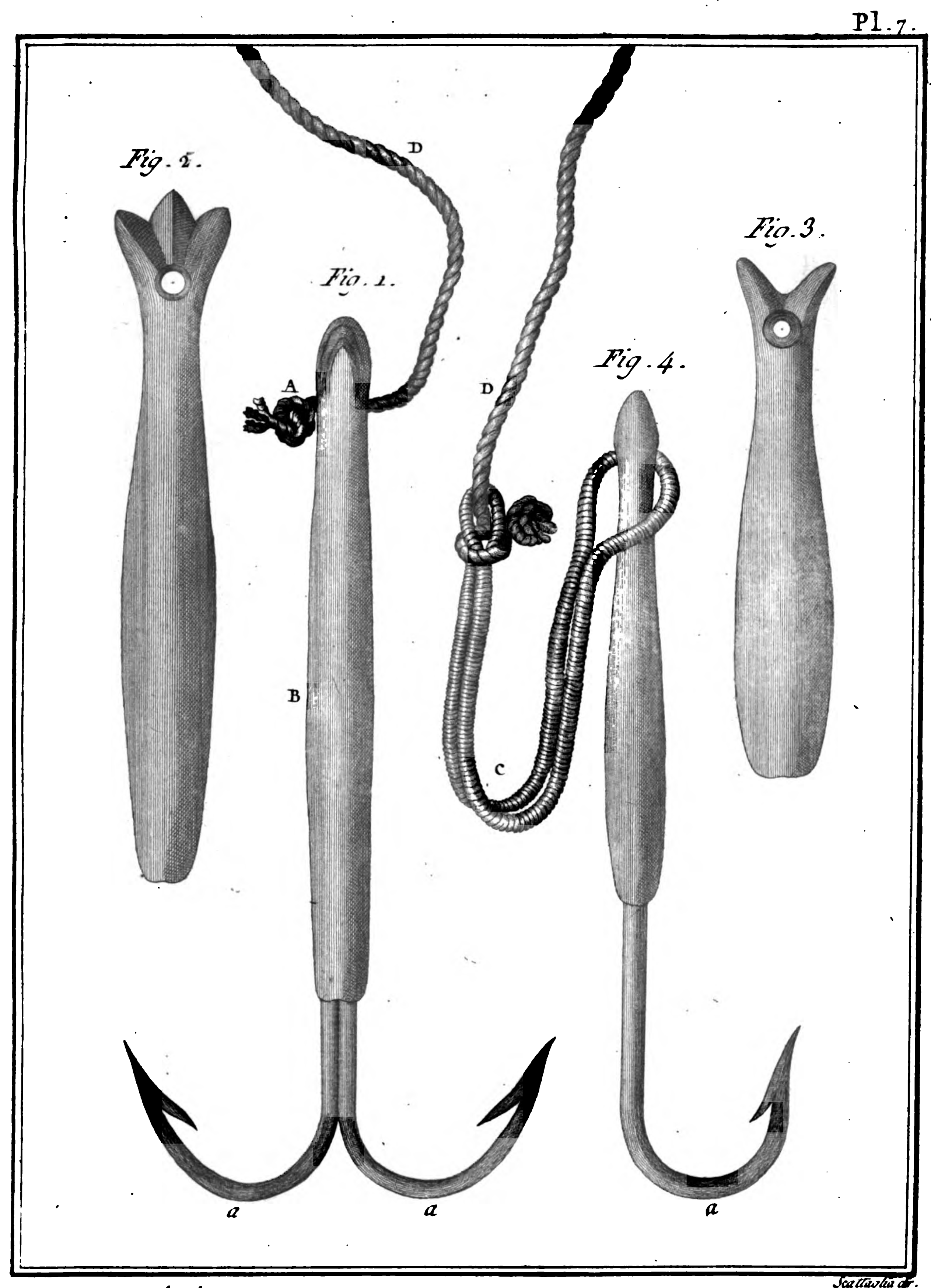
Pêches aux Hameçons, Hains &c



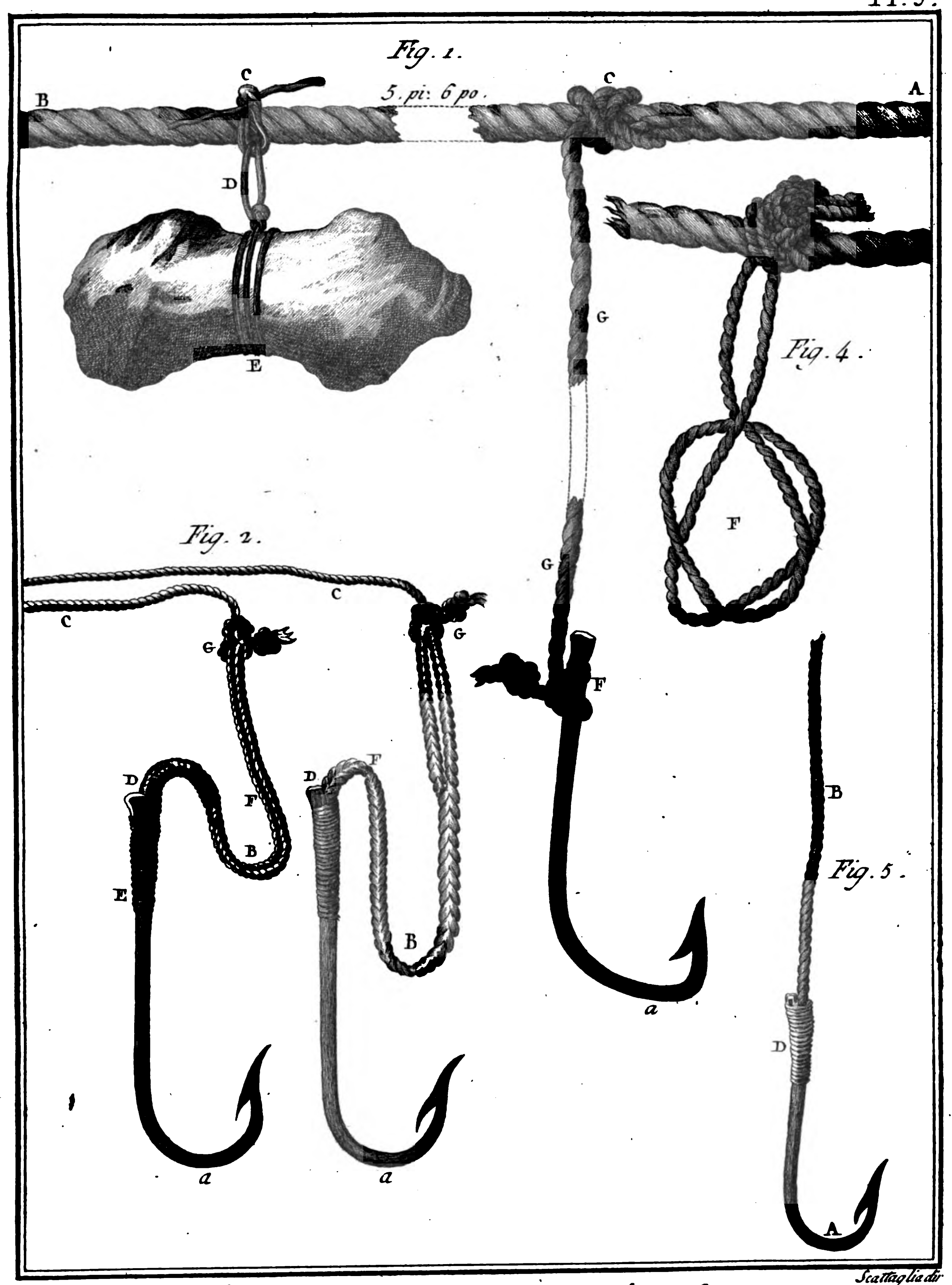
Pêches aux Hameçons, Hains &c.



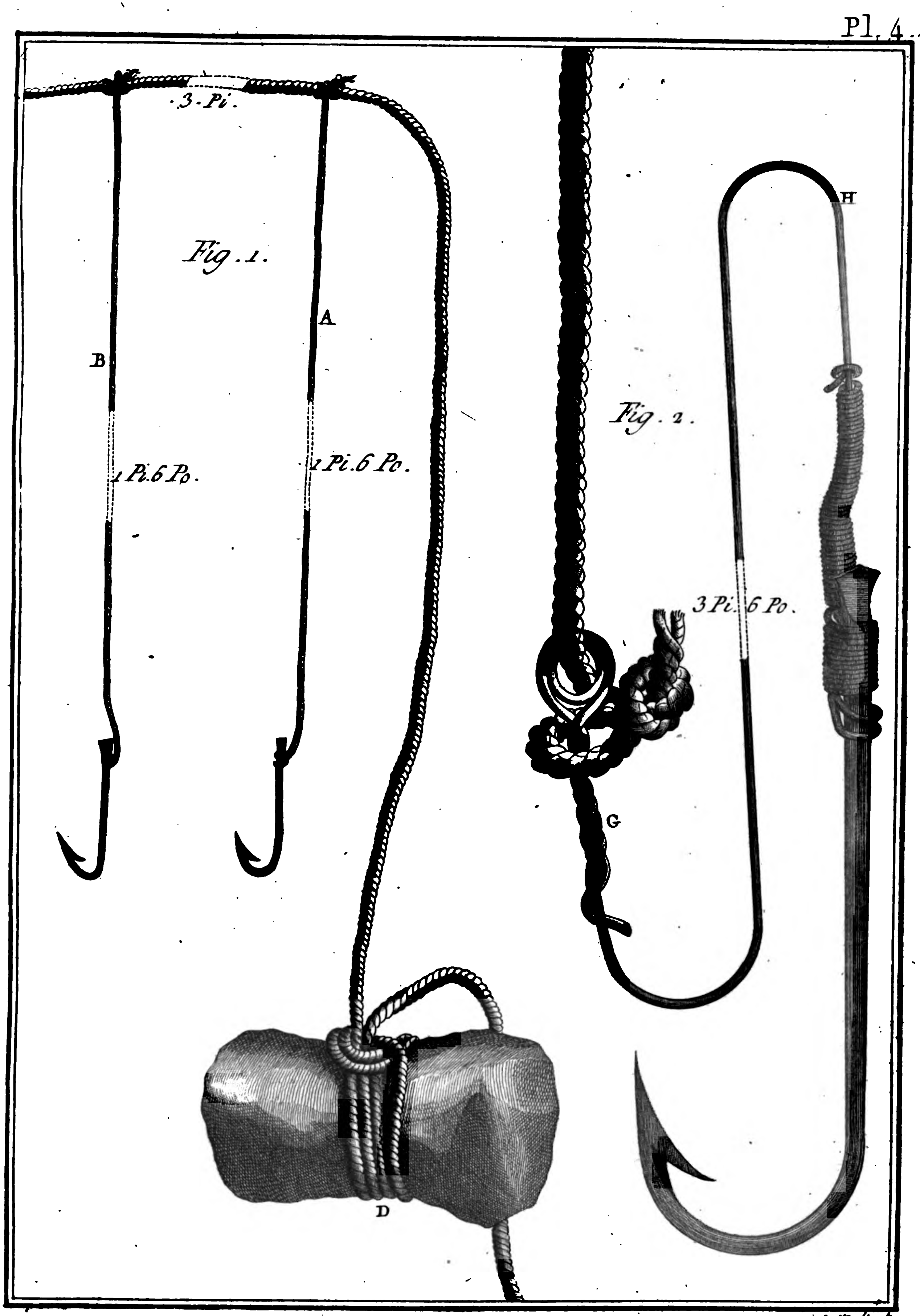
Pêches aux Hameçons, Hains &c.



Pêches aux Hameçons, Hains &c.

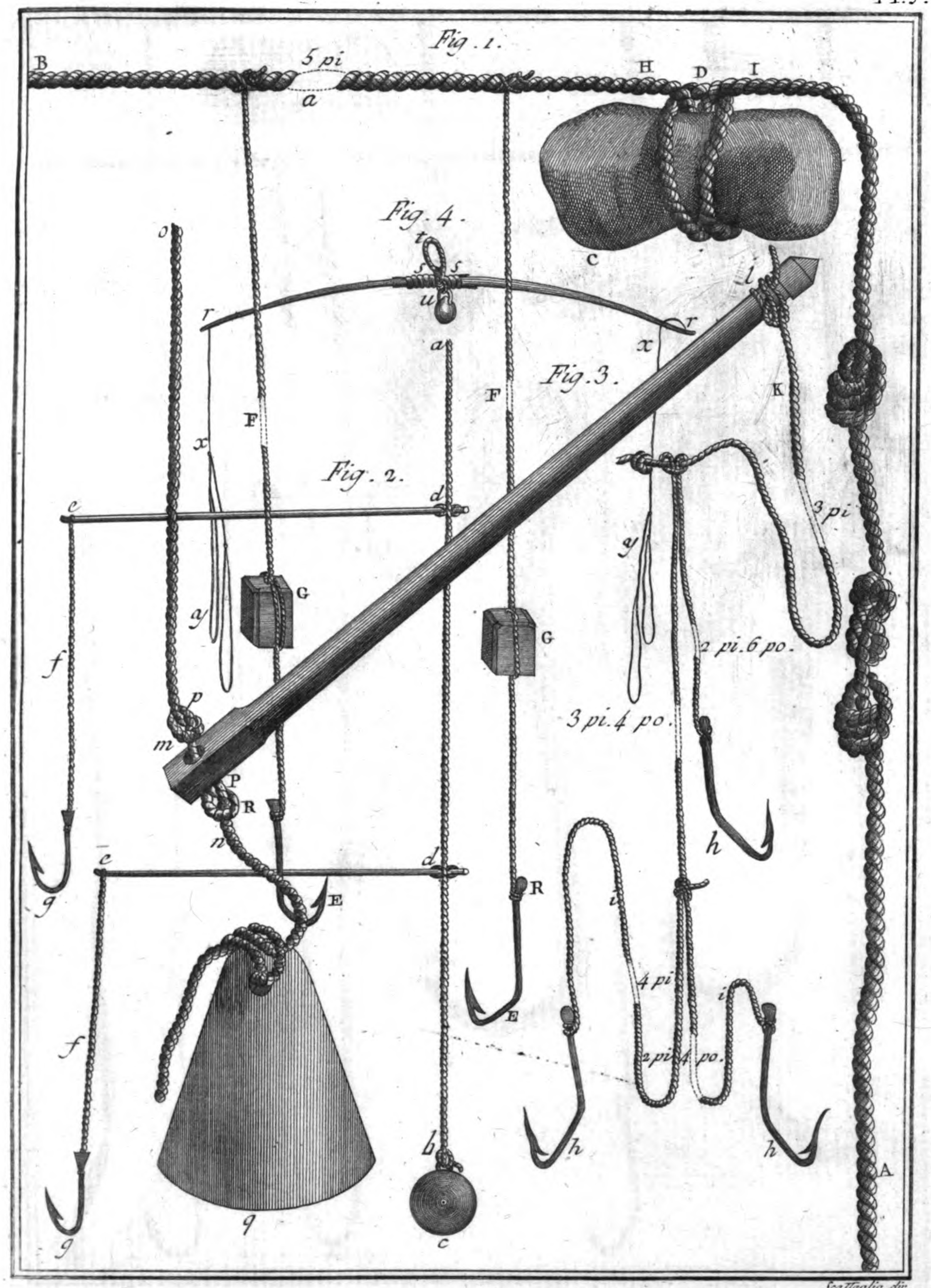


Pêches aux Hameçons, Hains &c.

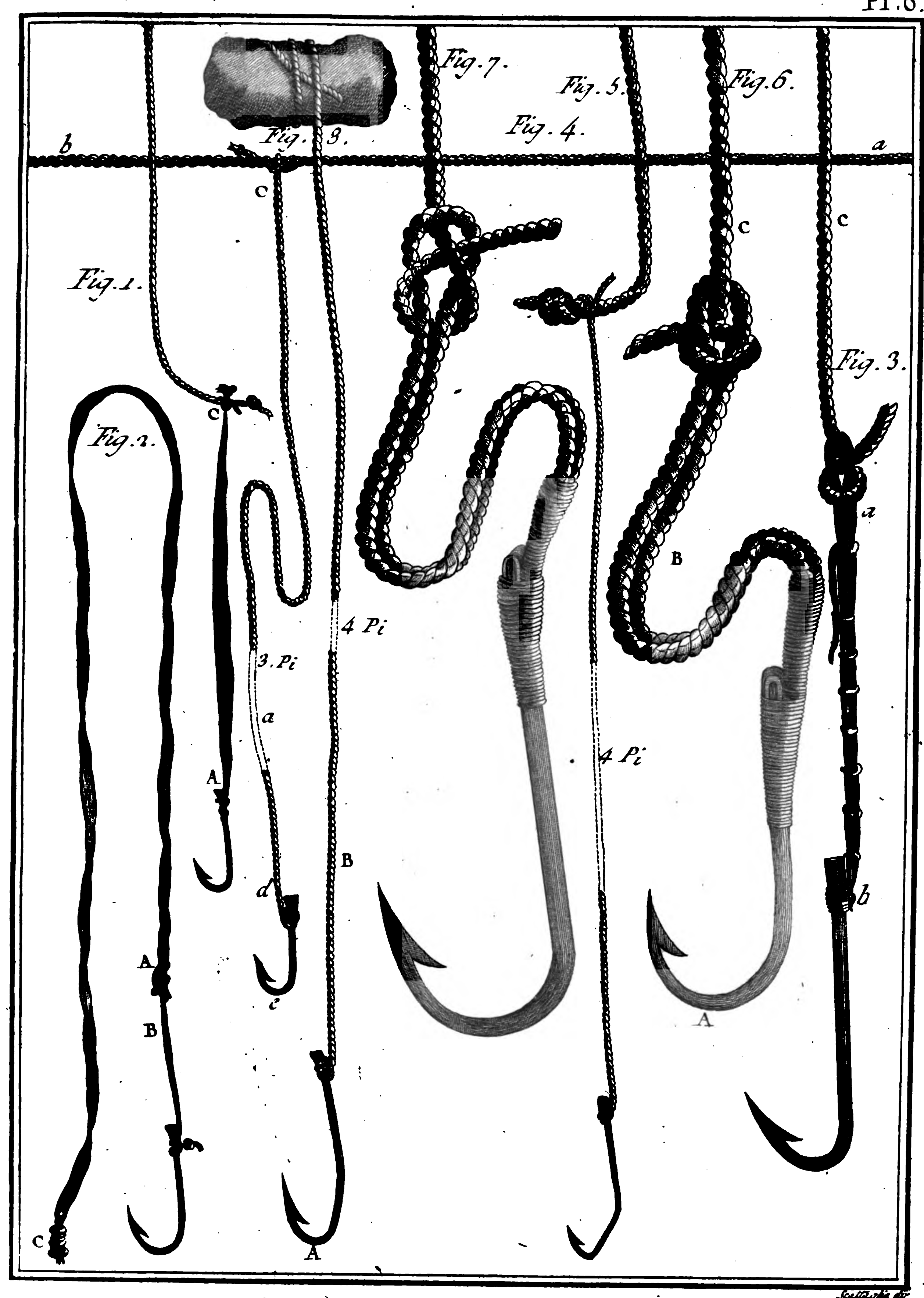


Scattaglia dir.

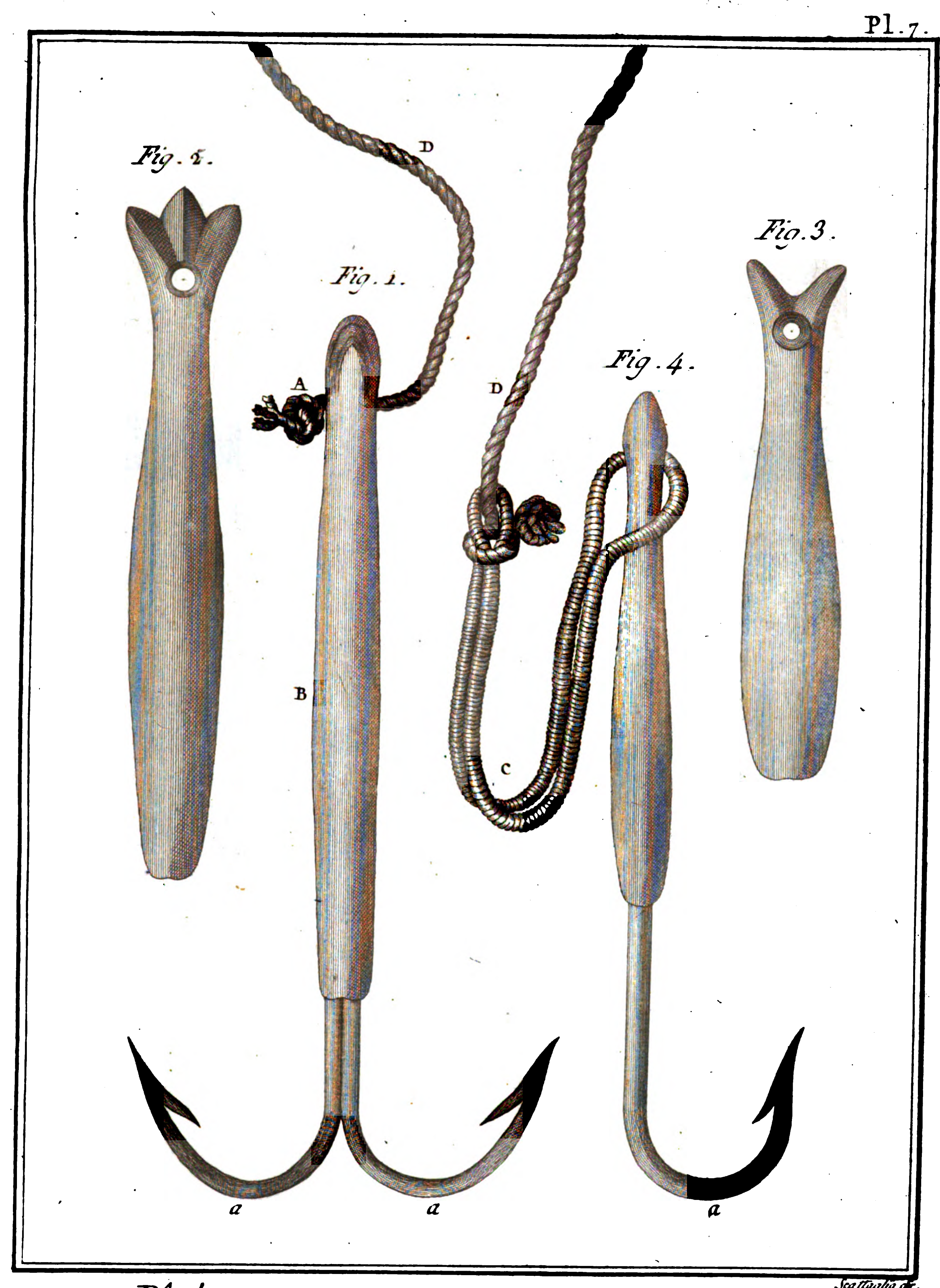
Pêches aux Hameçons, Hains &c



Pêches aux Hameçons, Hains &c. 5.

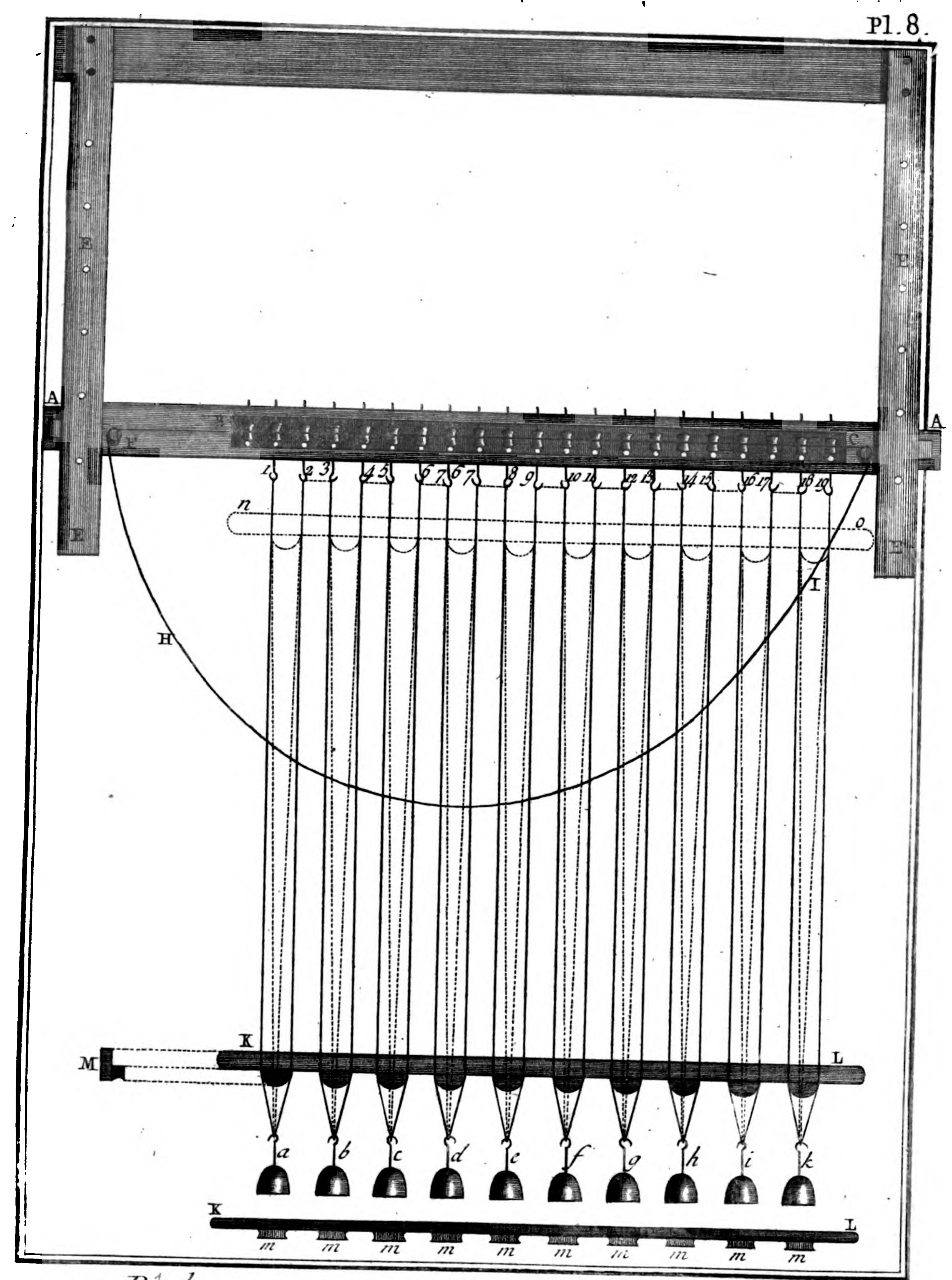


Pêches aux Hameçons, Hains &c.



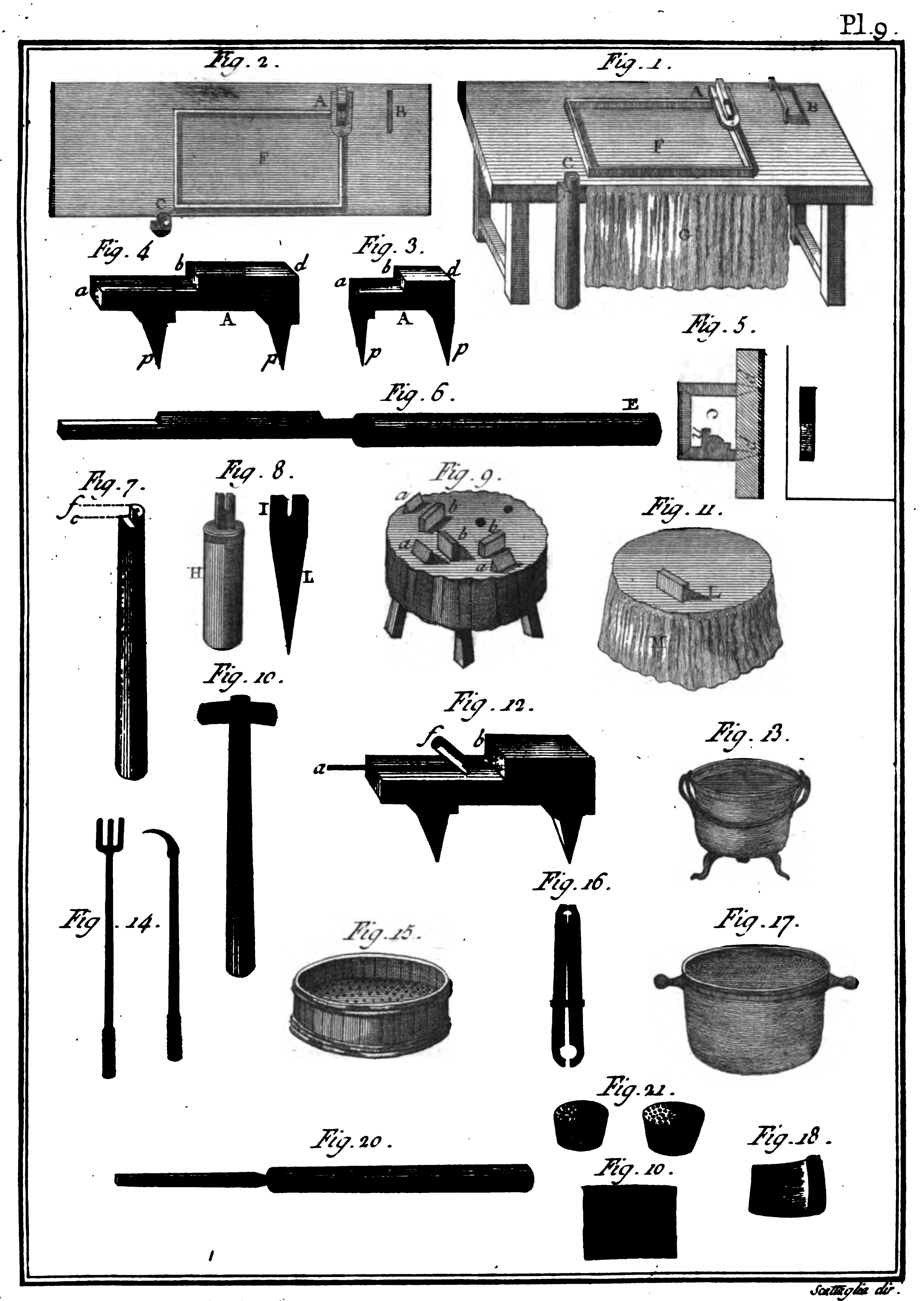
Pêches aux Hameçons, Hains &c.

Scattaglia dir.



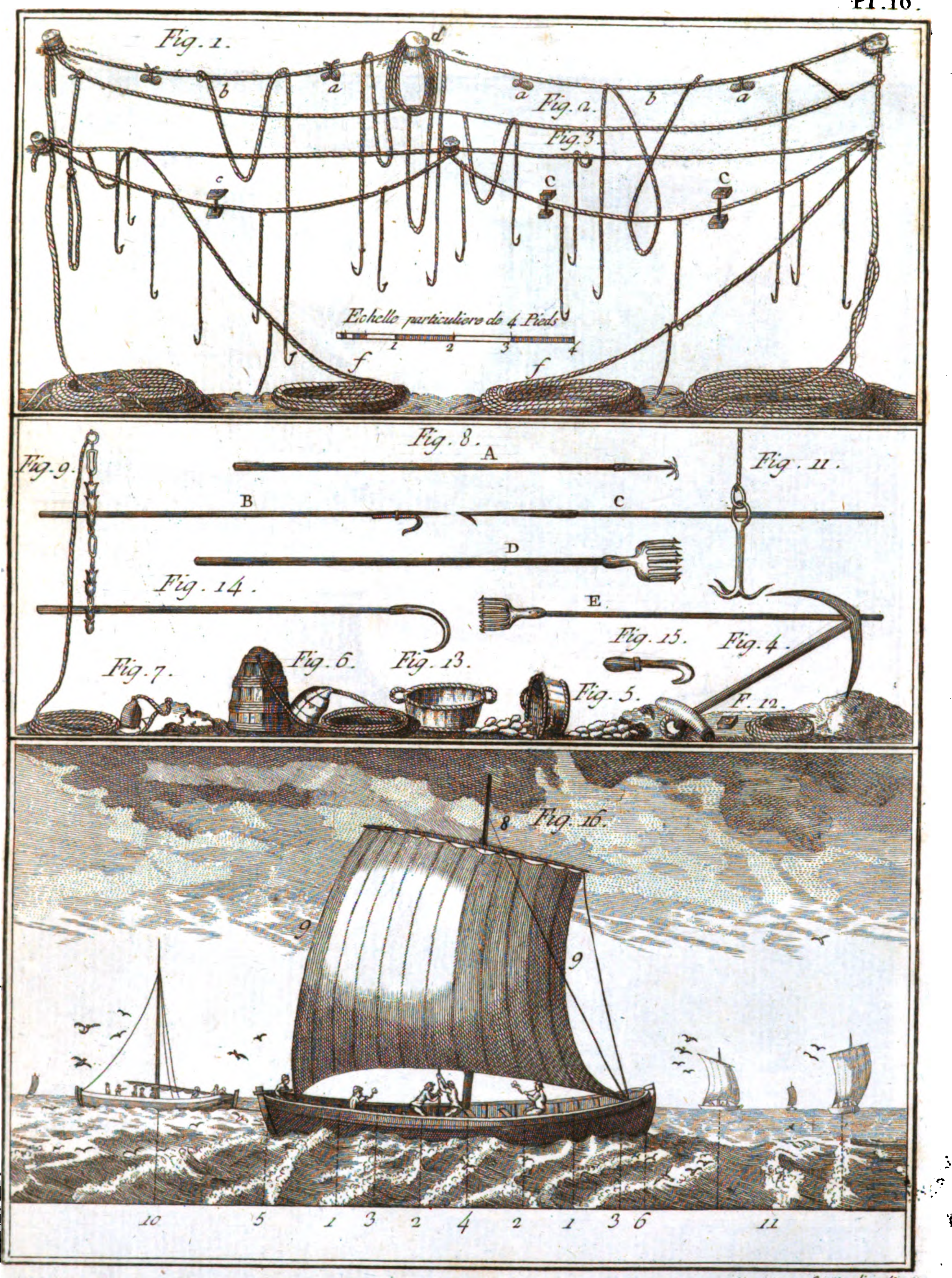
Pêches aux Hameçons, Hains &c.

Scattaglia dir.

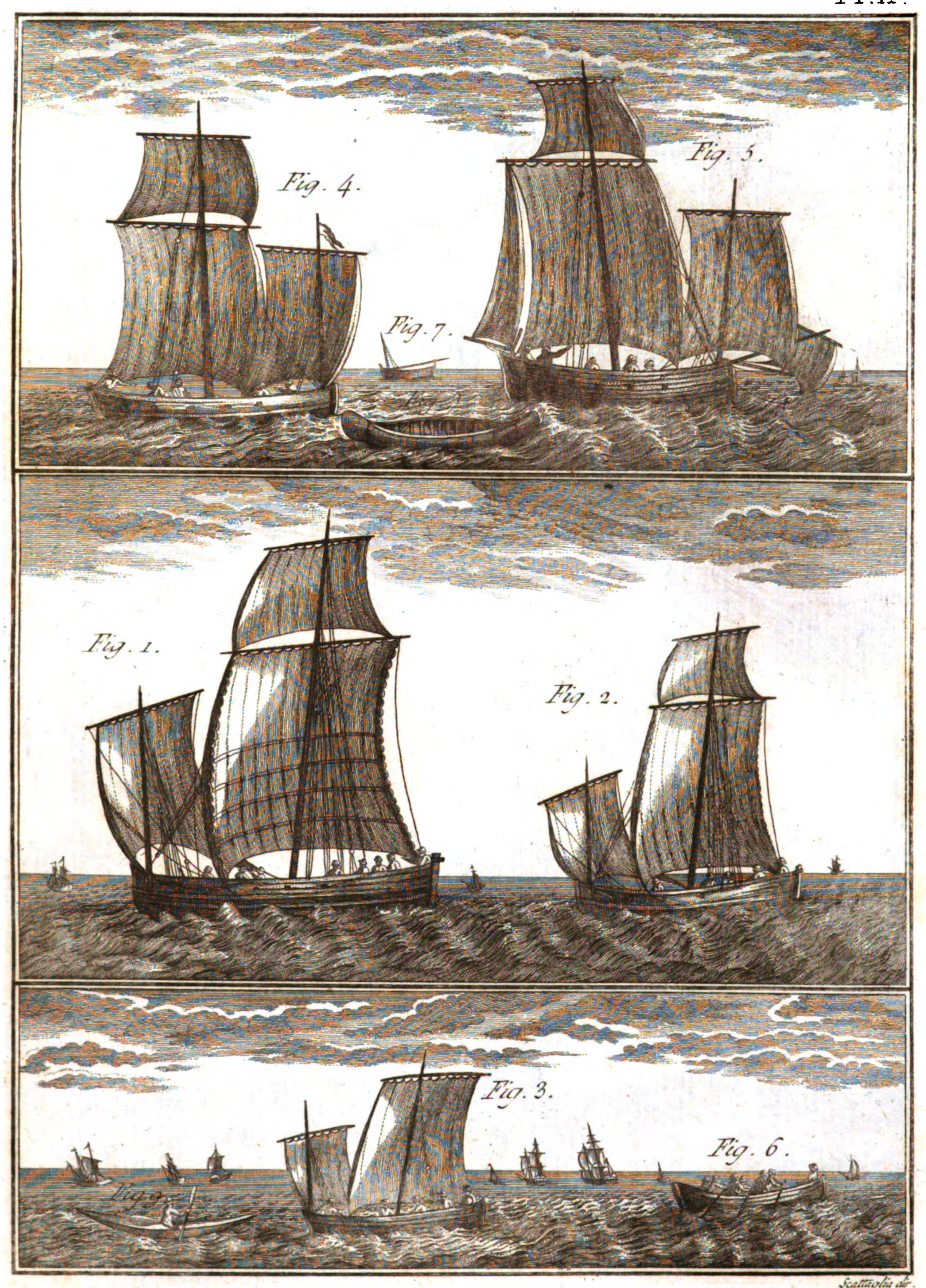


Soctiaglia dir.

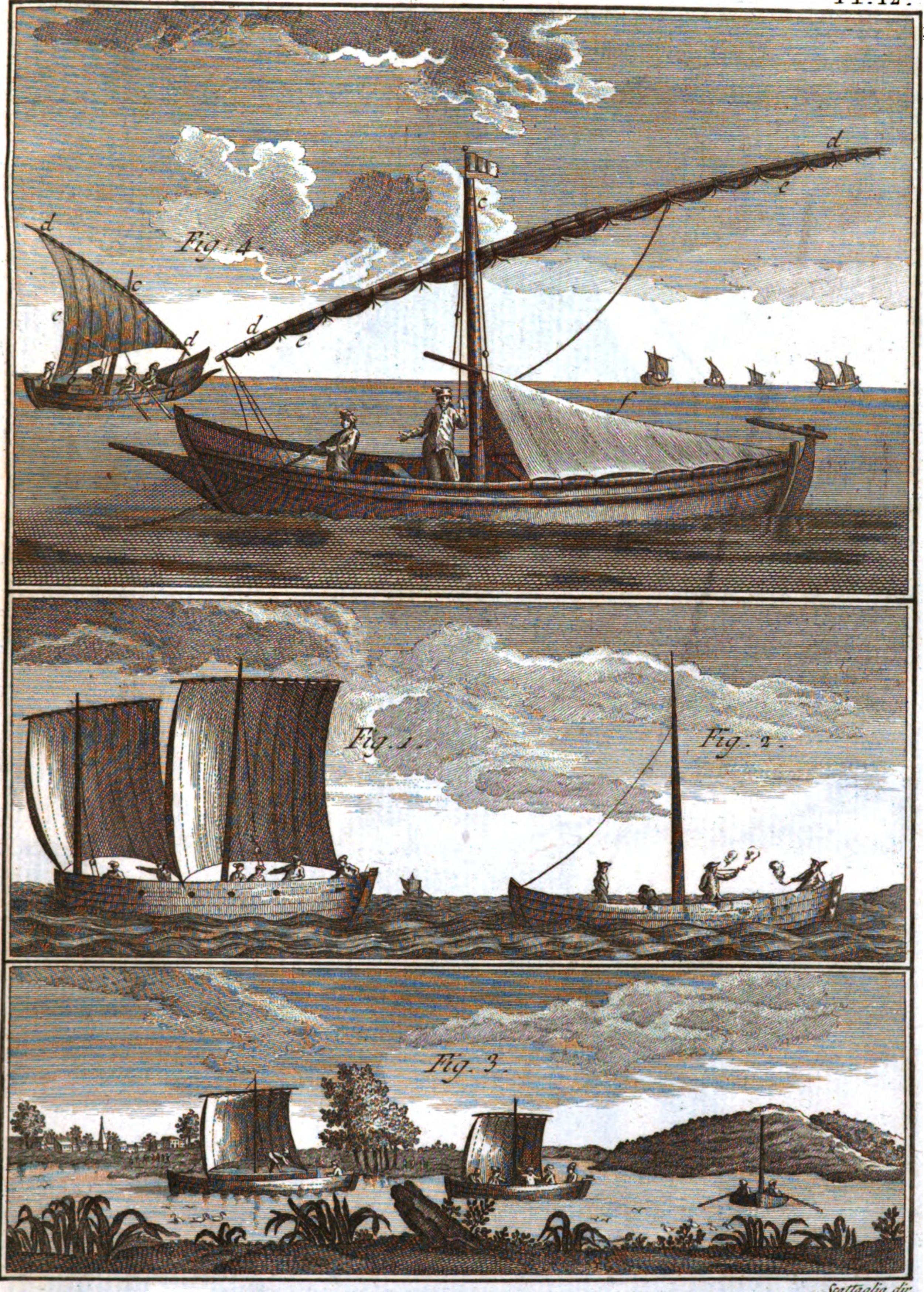
Pêches aux Hameçons, Hains &c.



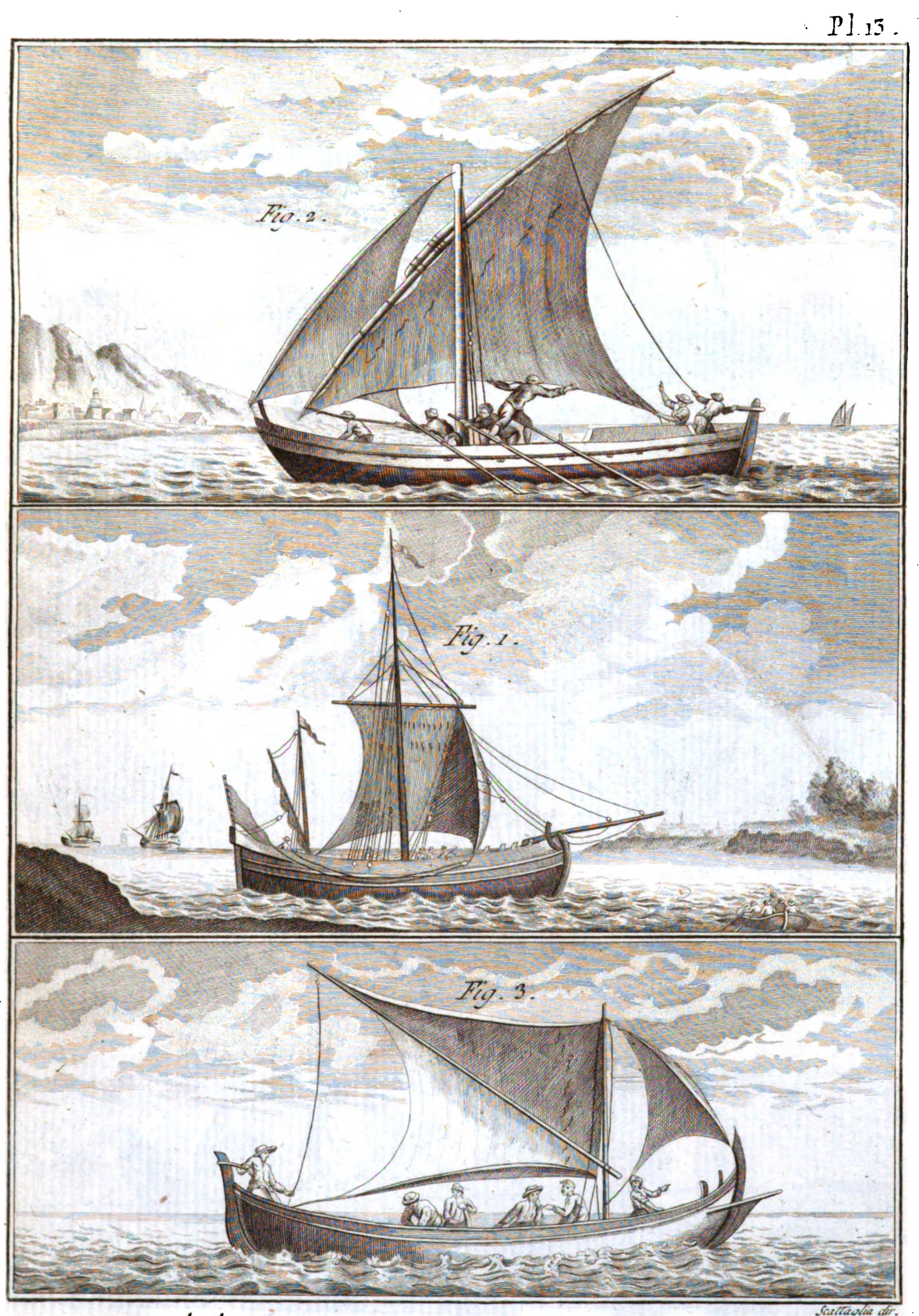
Pêches aux Hameçons, Hains &c.



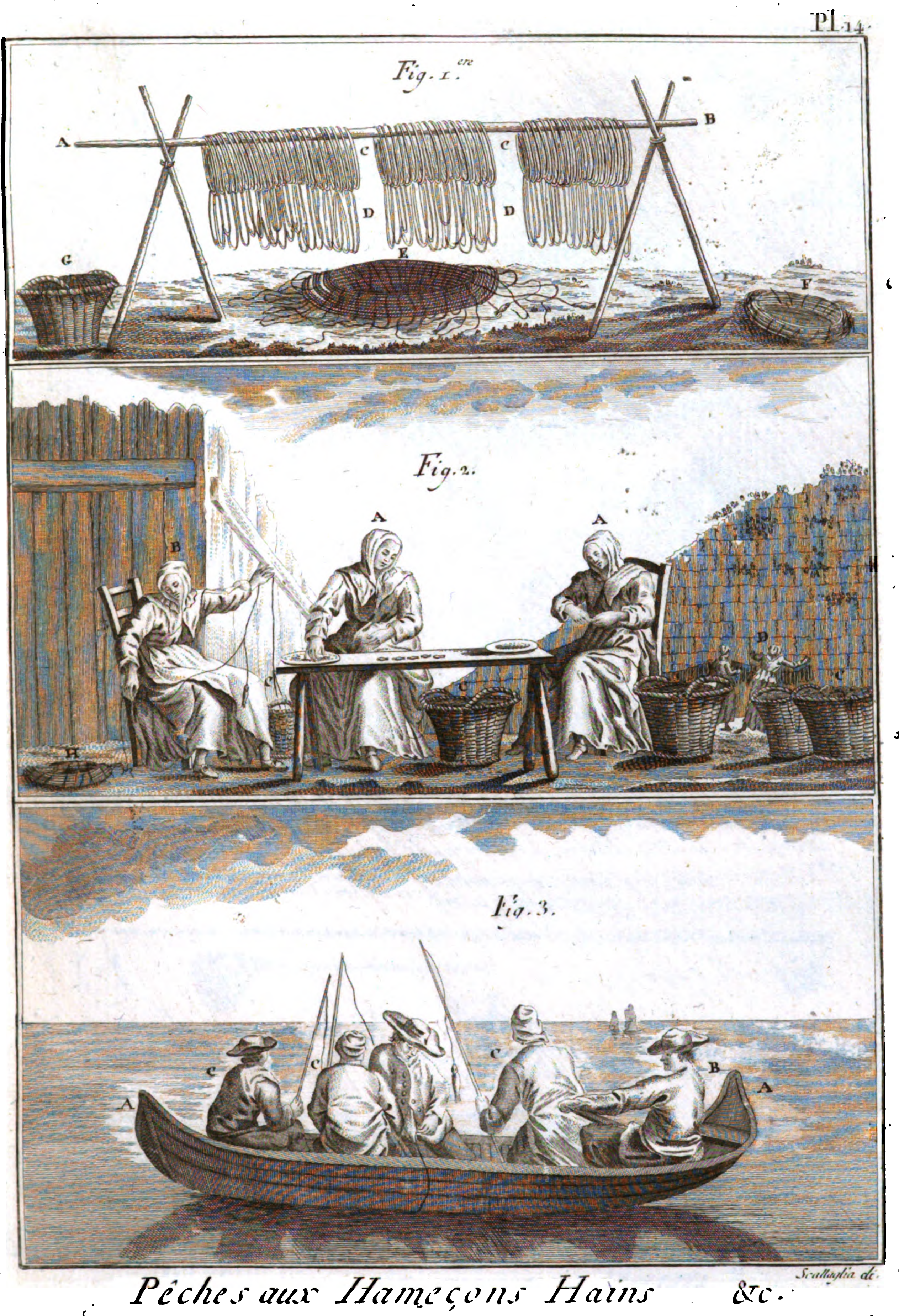
Pêches aux Hameçons, Hains &c.



Pêches aux Hameçons, Hains &c



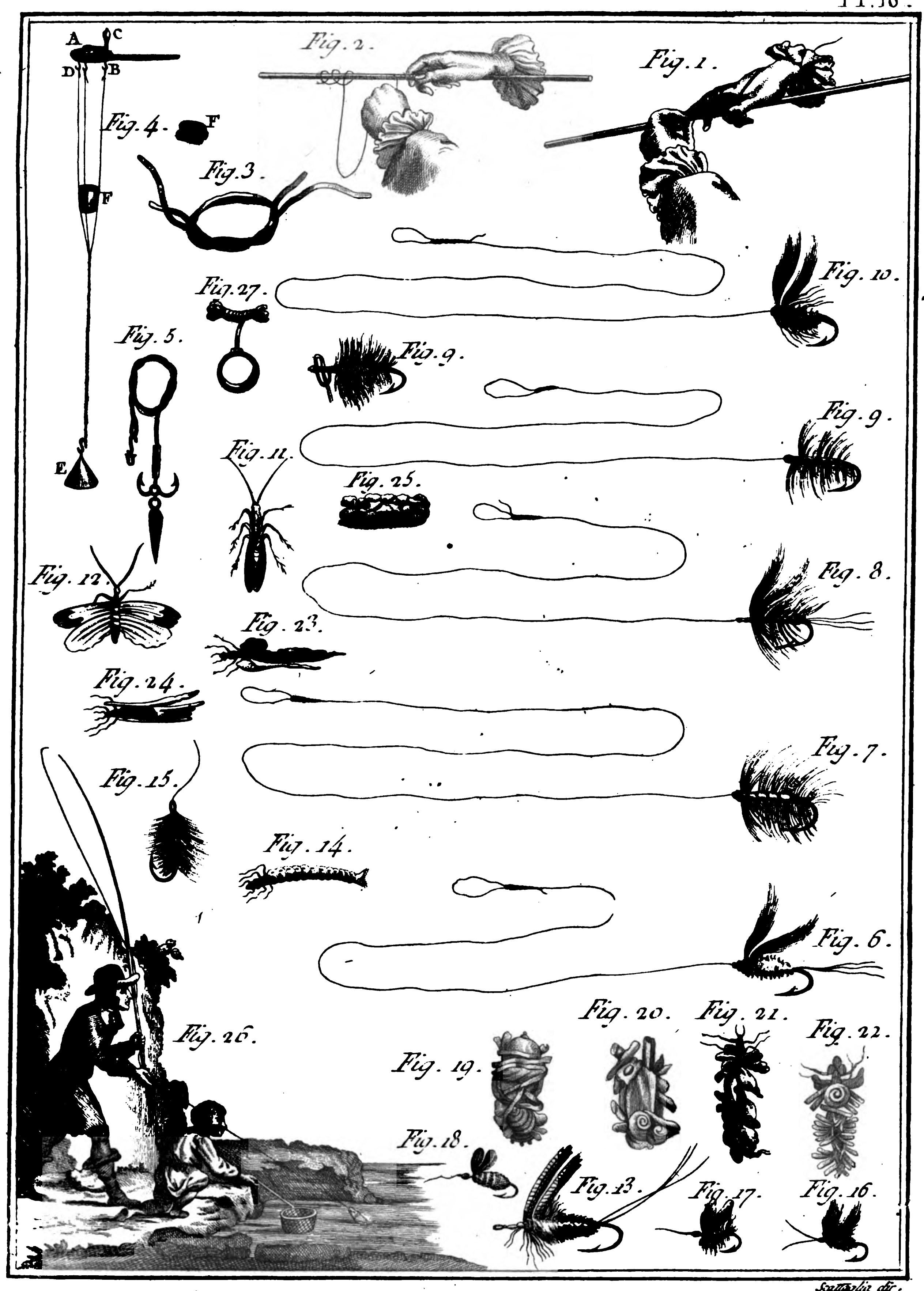
Pêches aux Hameçons, Hains &c.



Pêches aux Hameçons Hains &c.

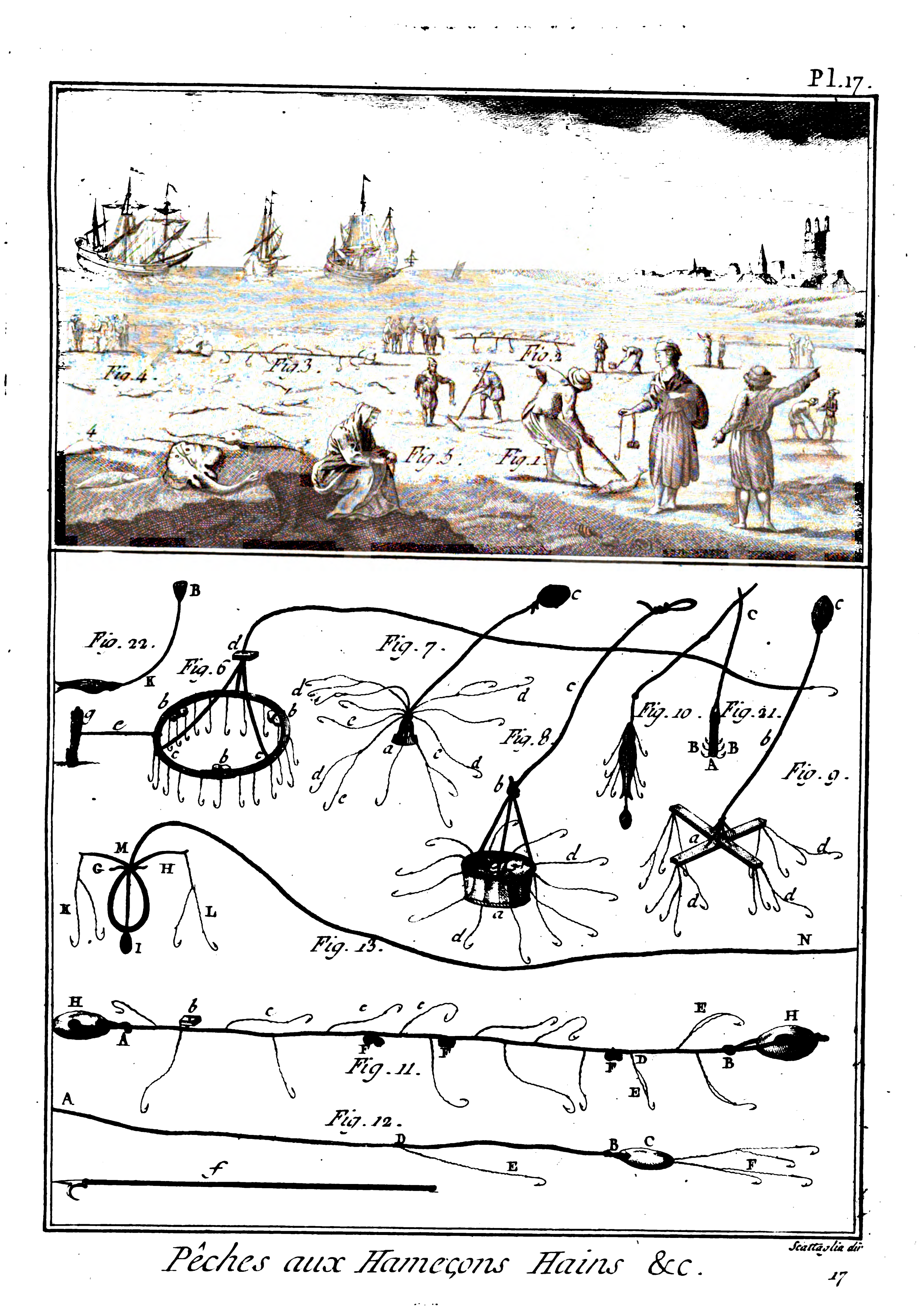


Pêches aux Hameçons, Hains. &c



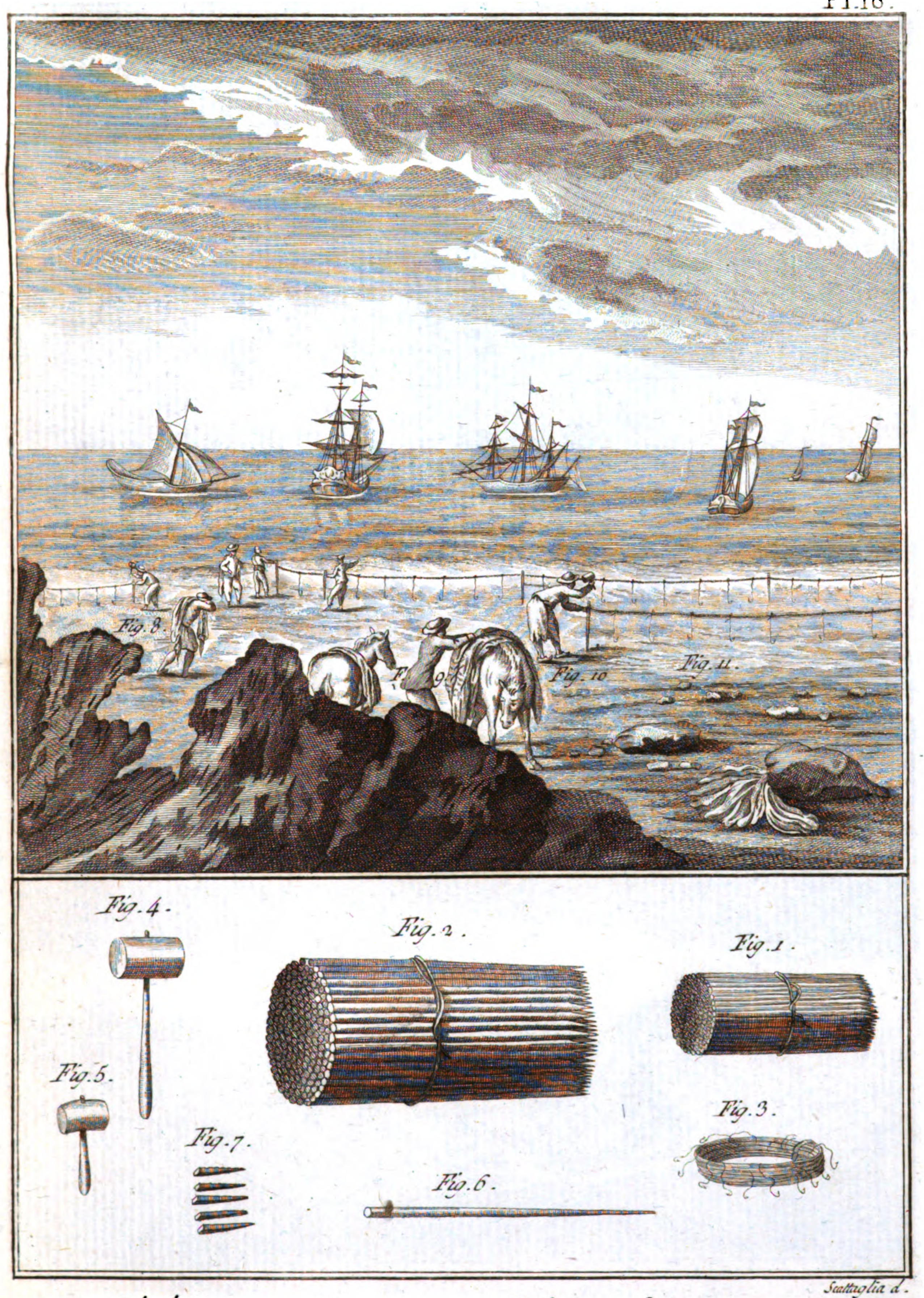
Scattaglia dir.

Pêches aux Hameçons Hains &c.

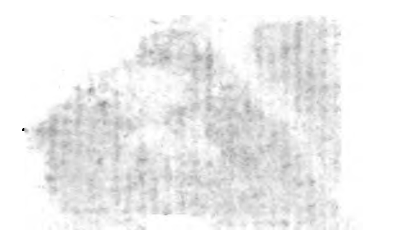


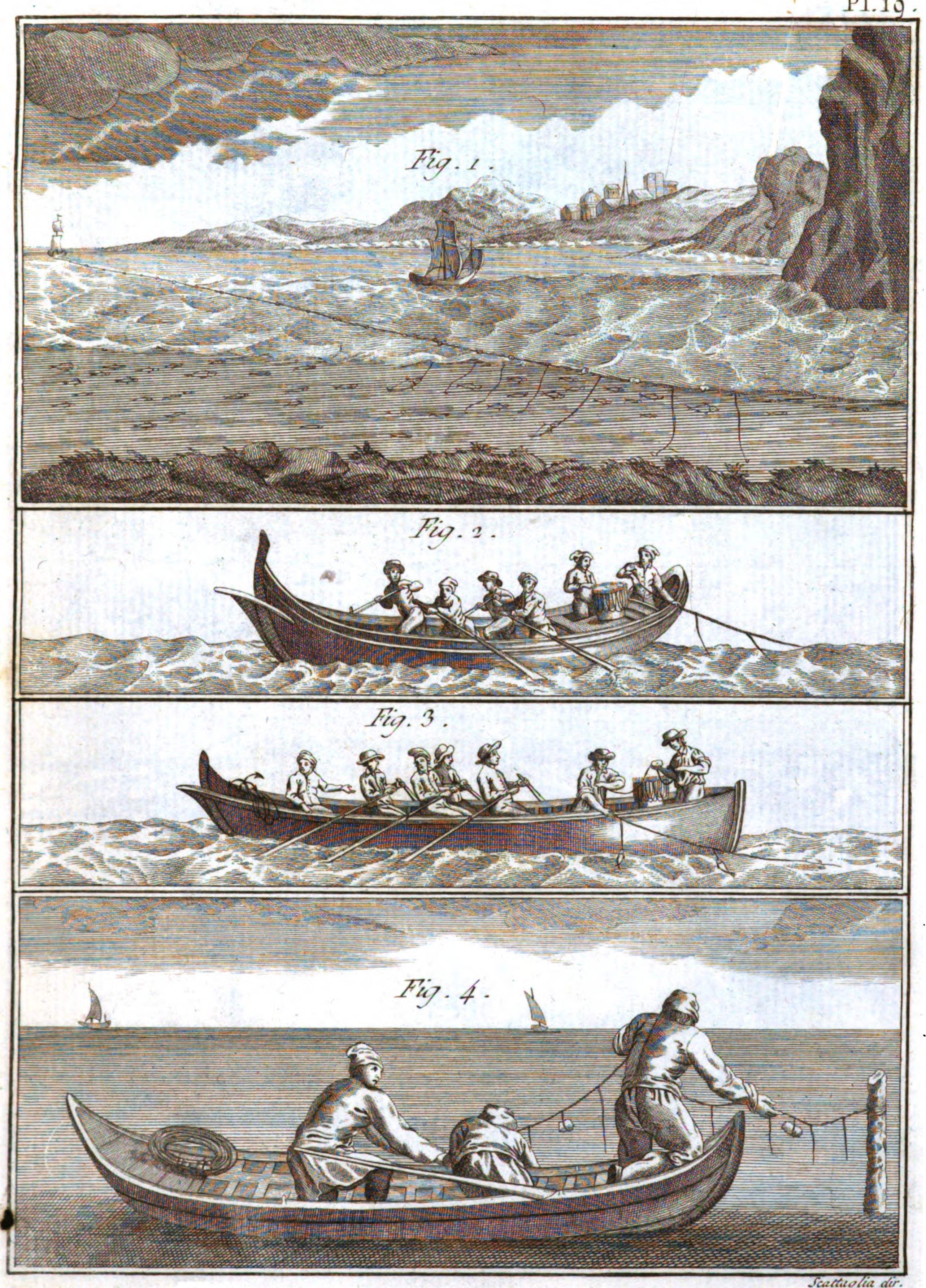
Pêches aux Hameçons Hains &c.

Scattaglia dir.

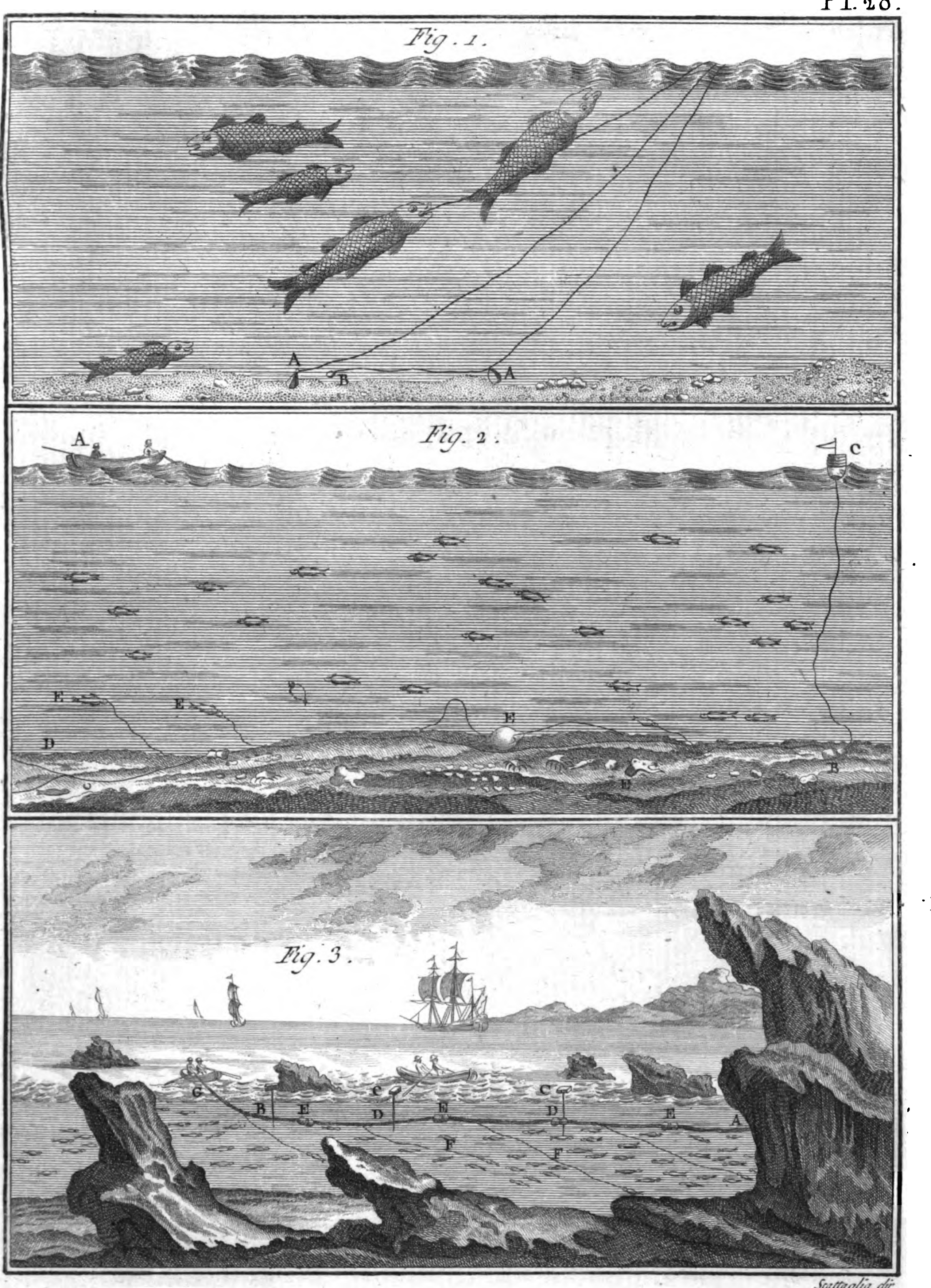


Pêches aux Hameçons, Hains &c.

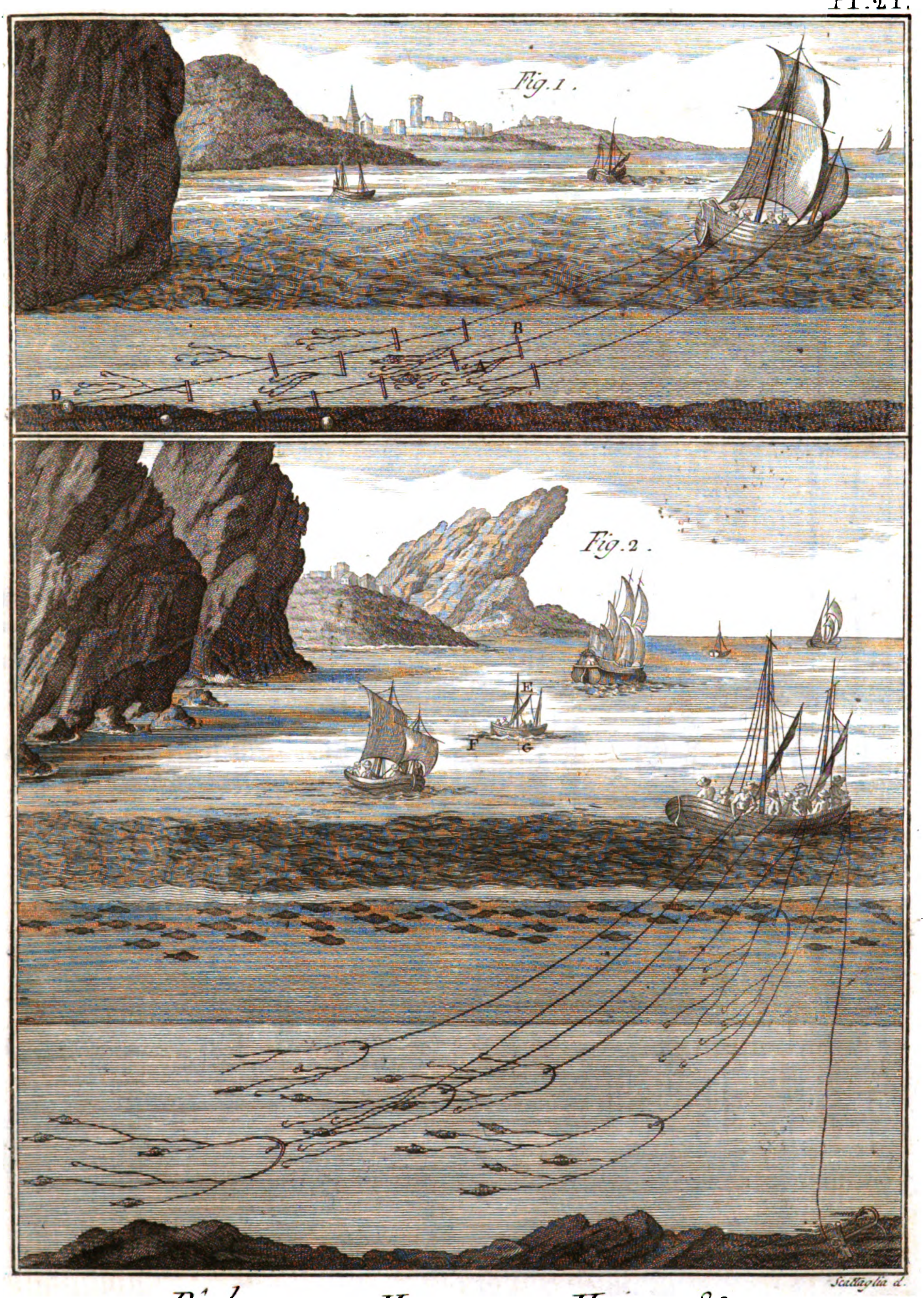




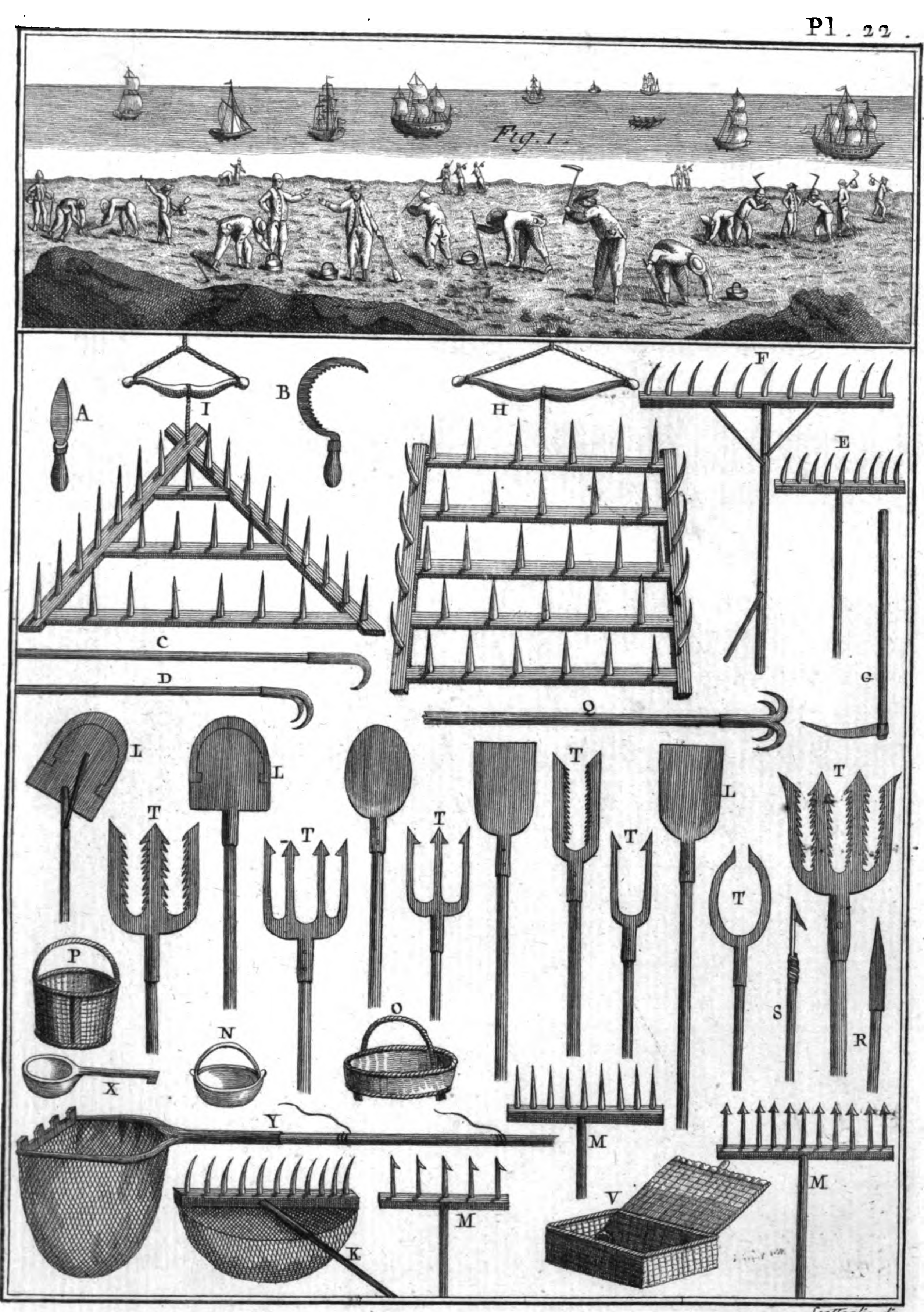
Pêches aux Hameçons, Hains &c.



Pêches aux Hameçons, Hains &c.



Pêches aux Hameçons Hains &c.



Differntes sortes de Pêches.

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

Scattaglia di.

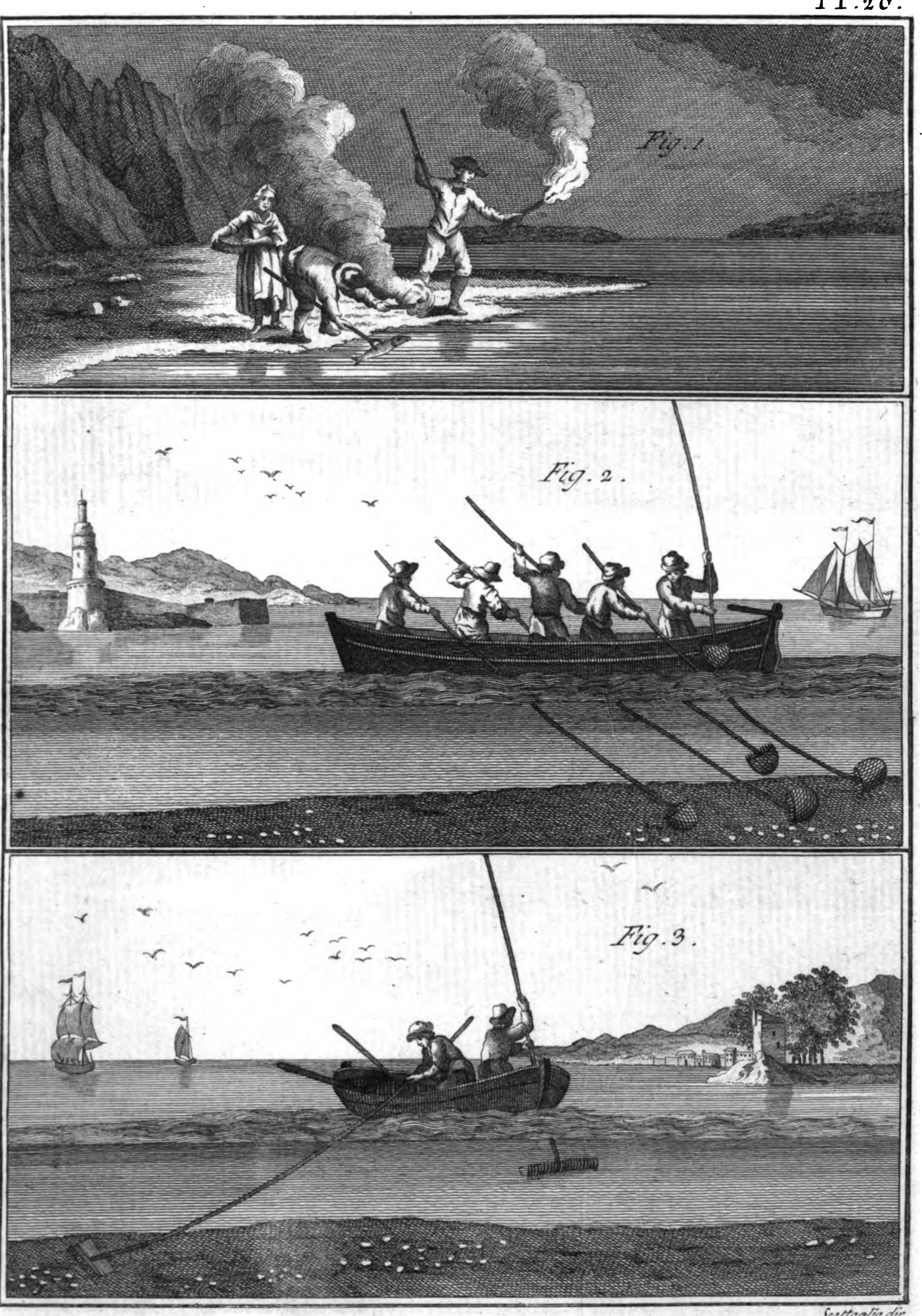
Différentes sortes de Pêches.



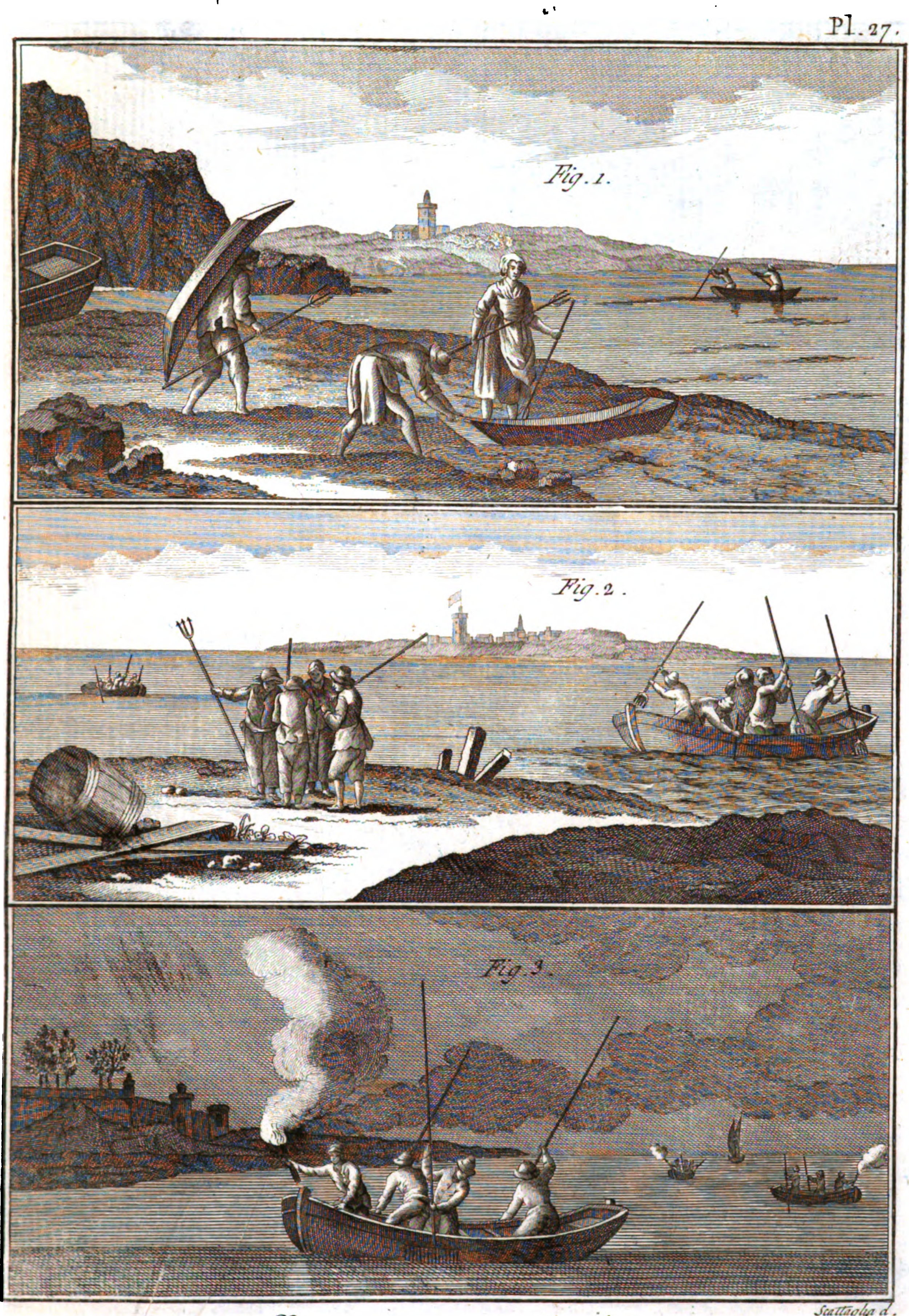
Différentes sortes de Pêches &c. 24



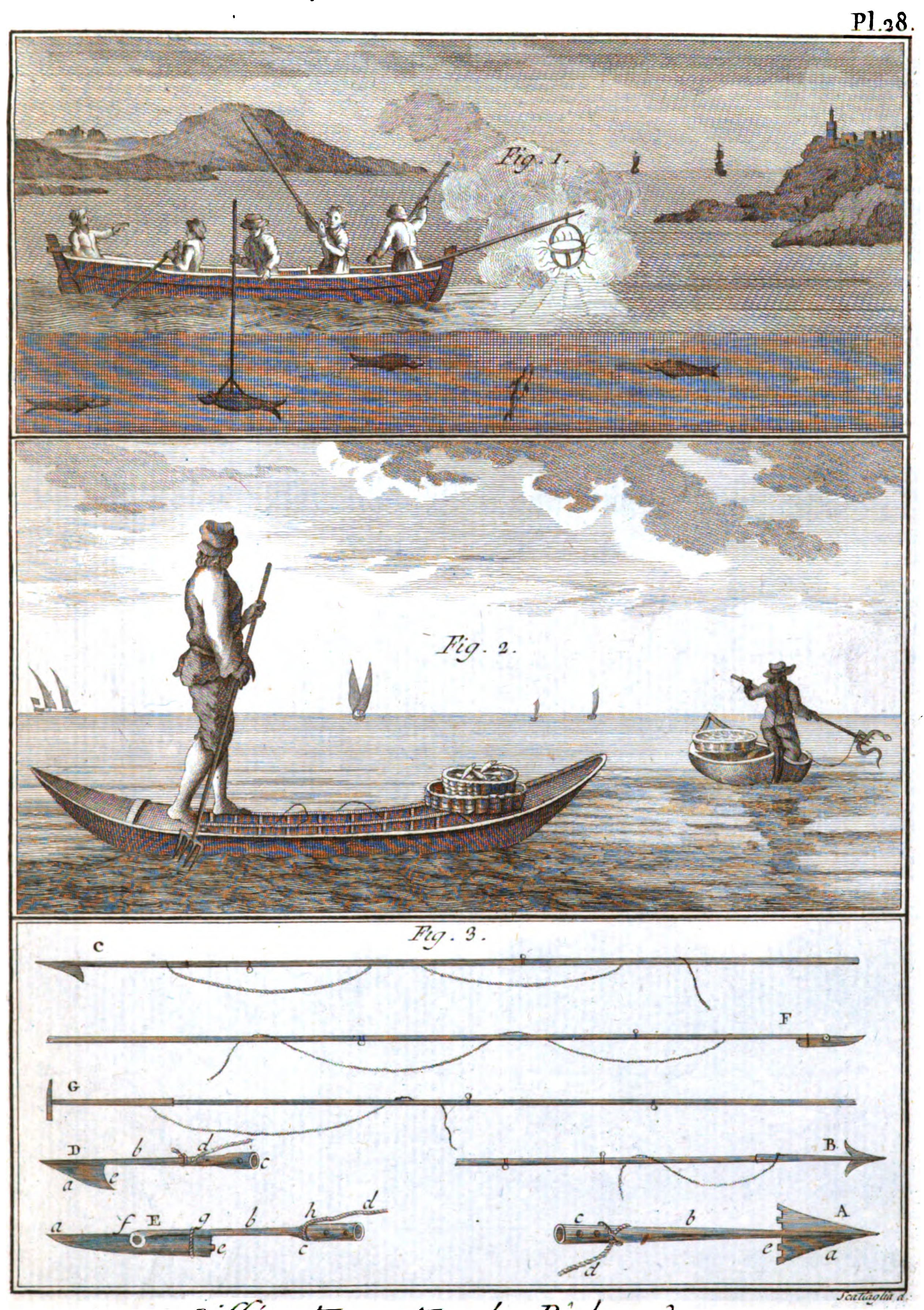
Différentes sortes de Pêches.



Différentes sortes de Pêches &c. 26



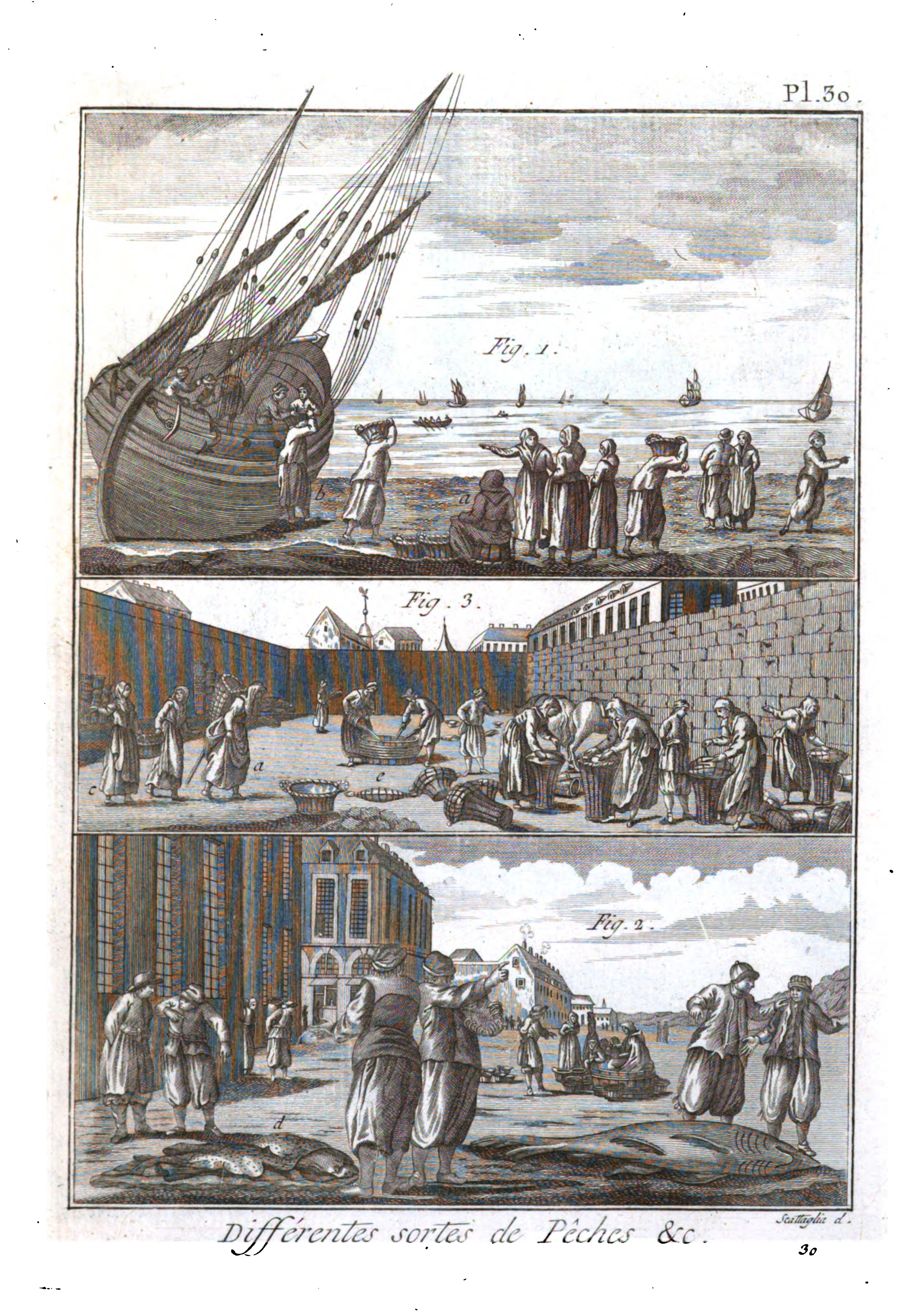
Différentes sortes de Pêches &c.



Différentes sortes de Pêches &c.



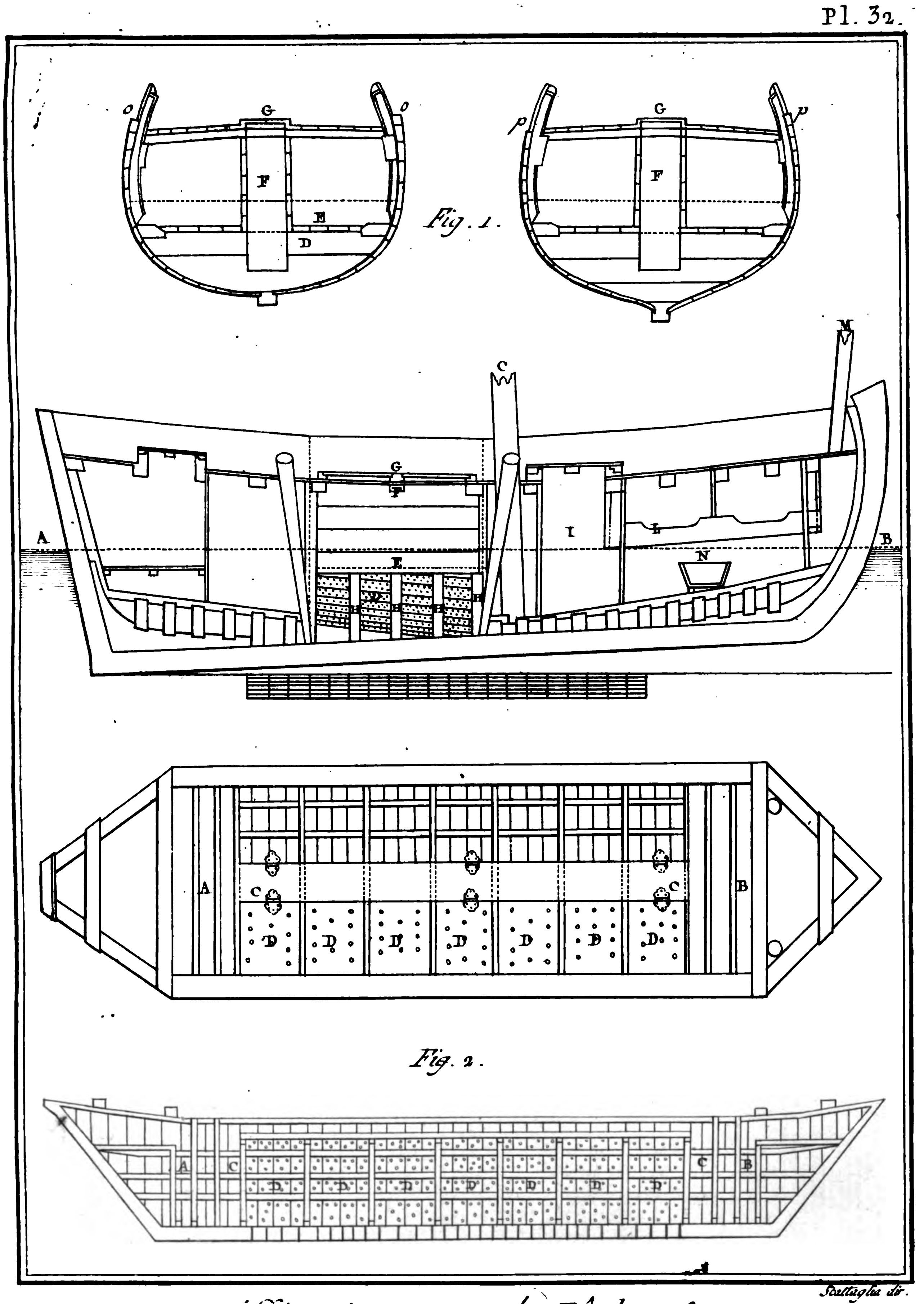
Différentes sortes de Pêches &c.



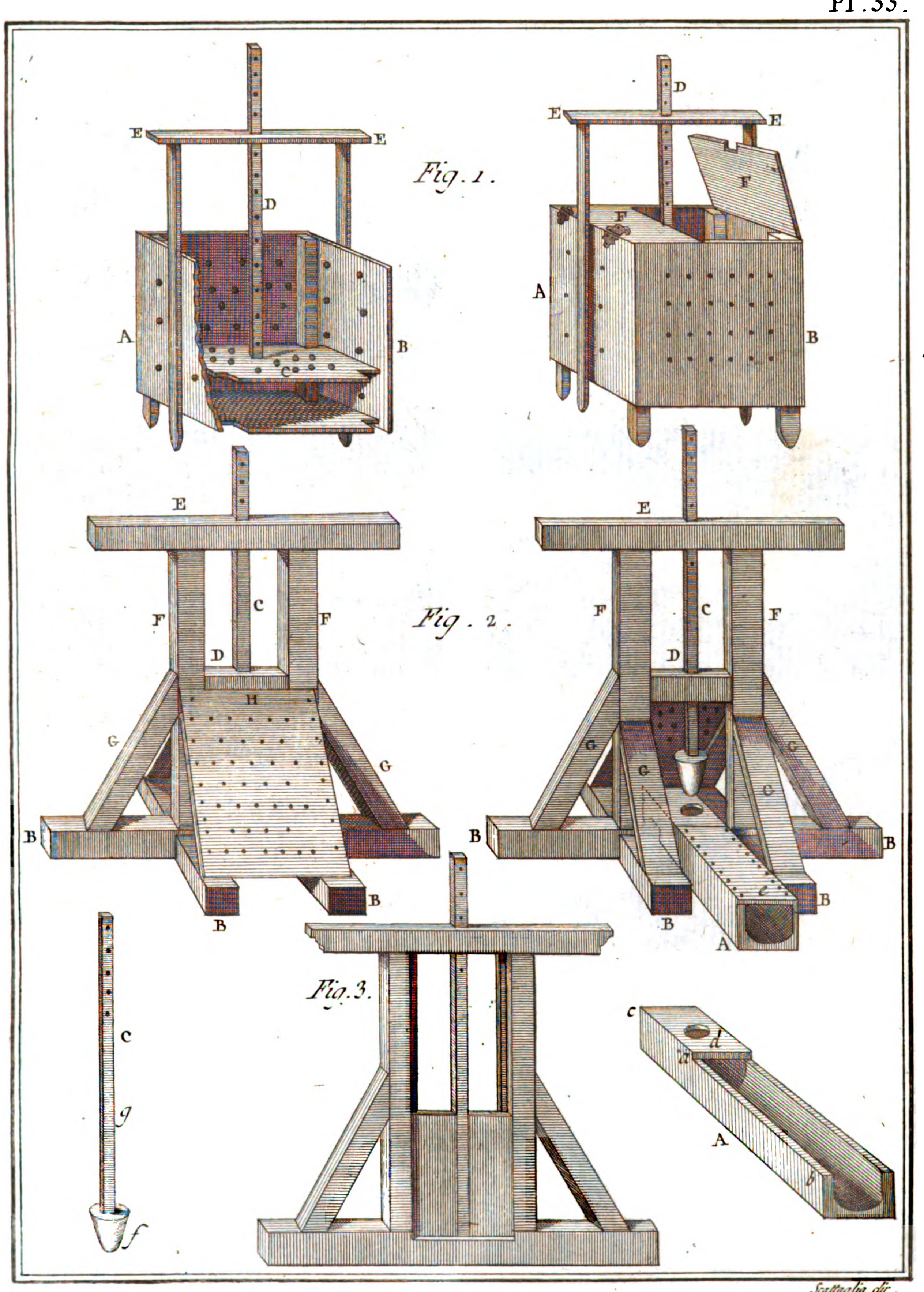
Différentes sortes de Pêches &c.



Différentes sortes de Pêches &c.

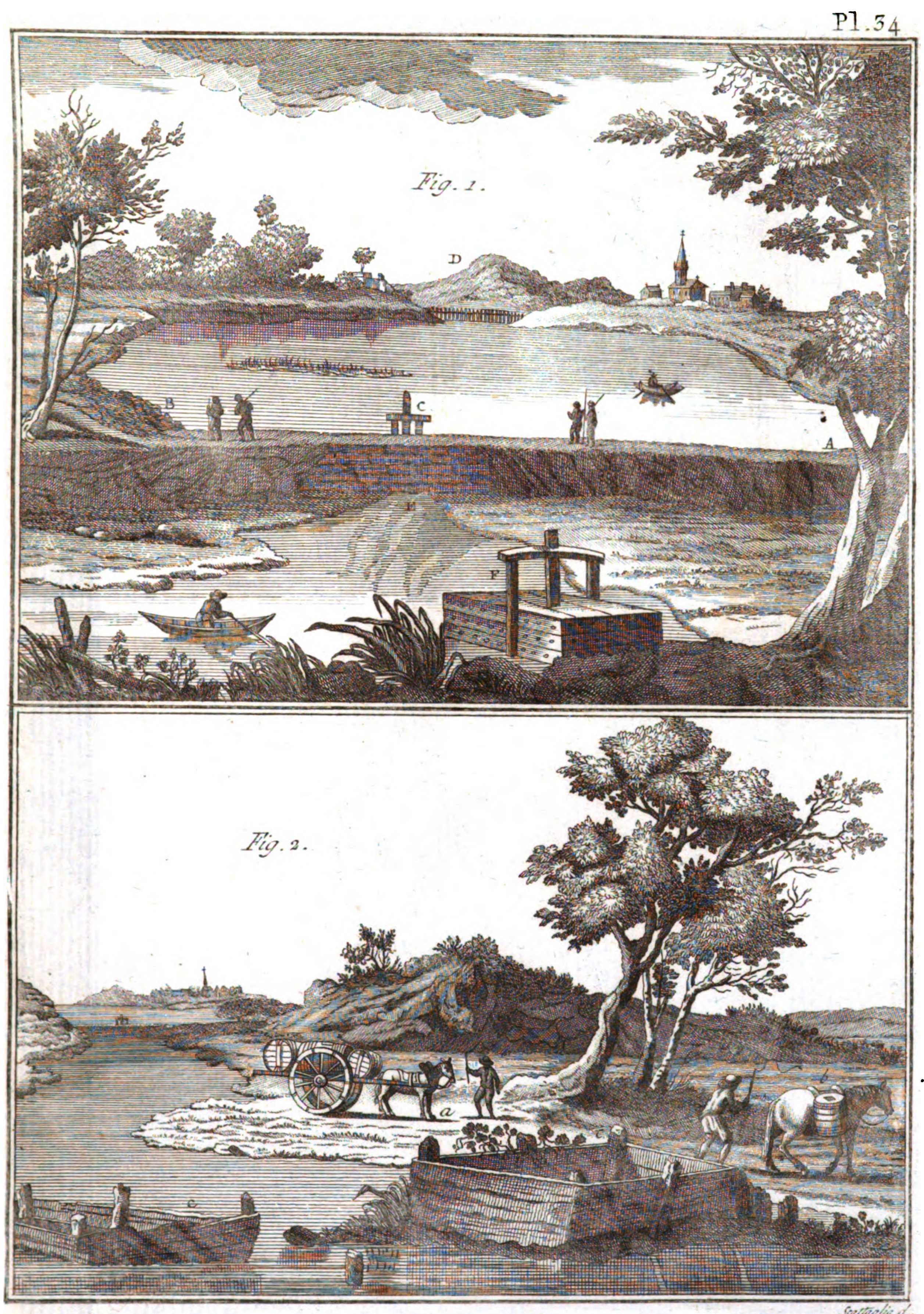


Différentes sortes de Pêches &c.



Scattaglia dir.

Différentes sortes de Pêches &c.



Différentes sortes de Pêches &c.

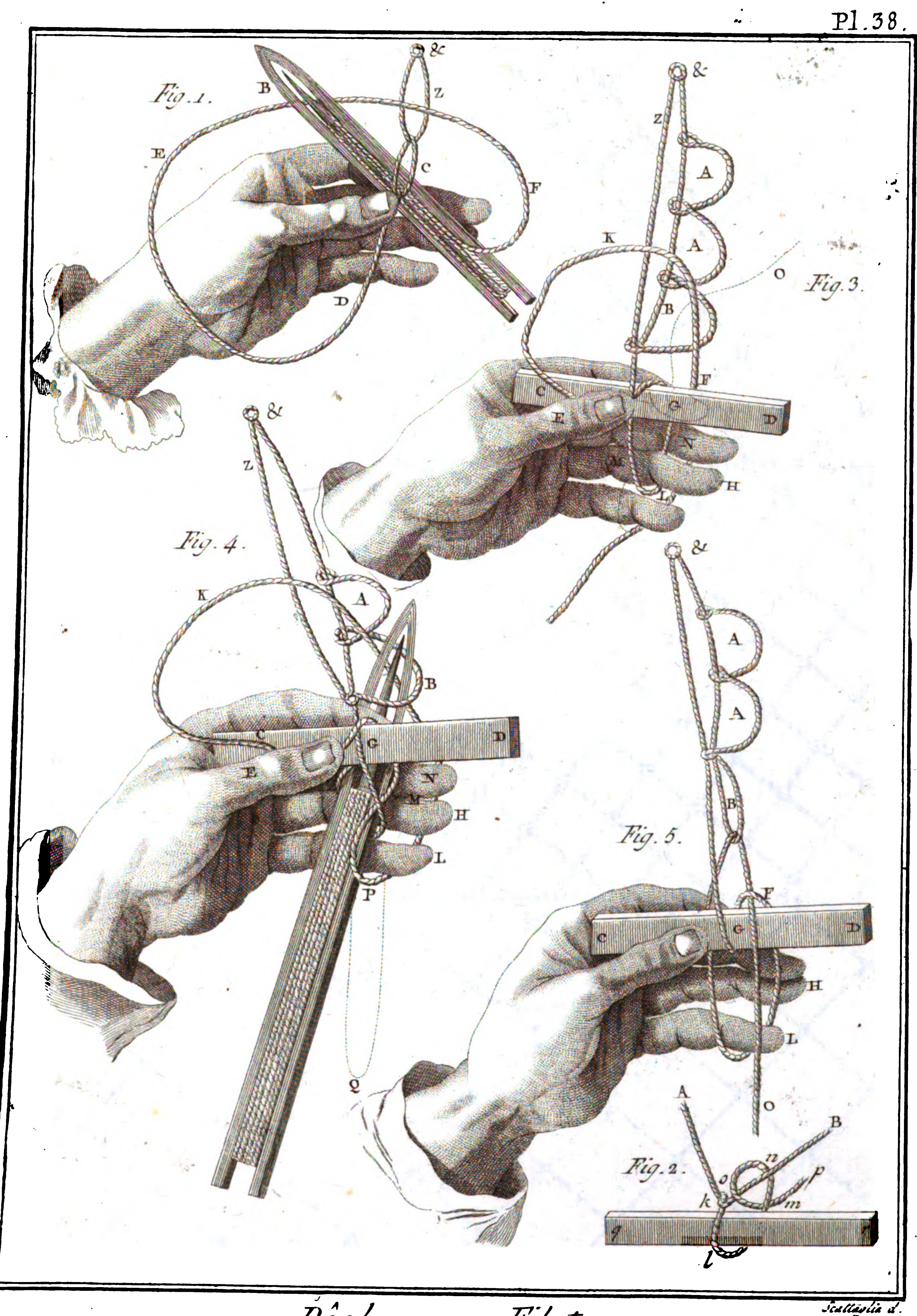


35

Pêches aux Filets.

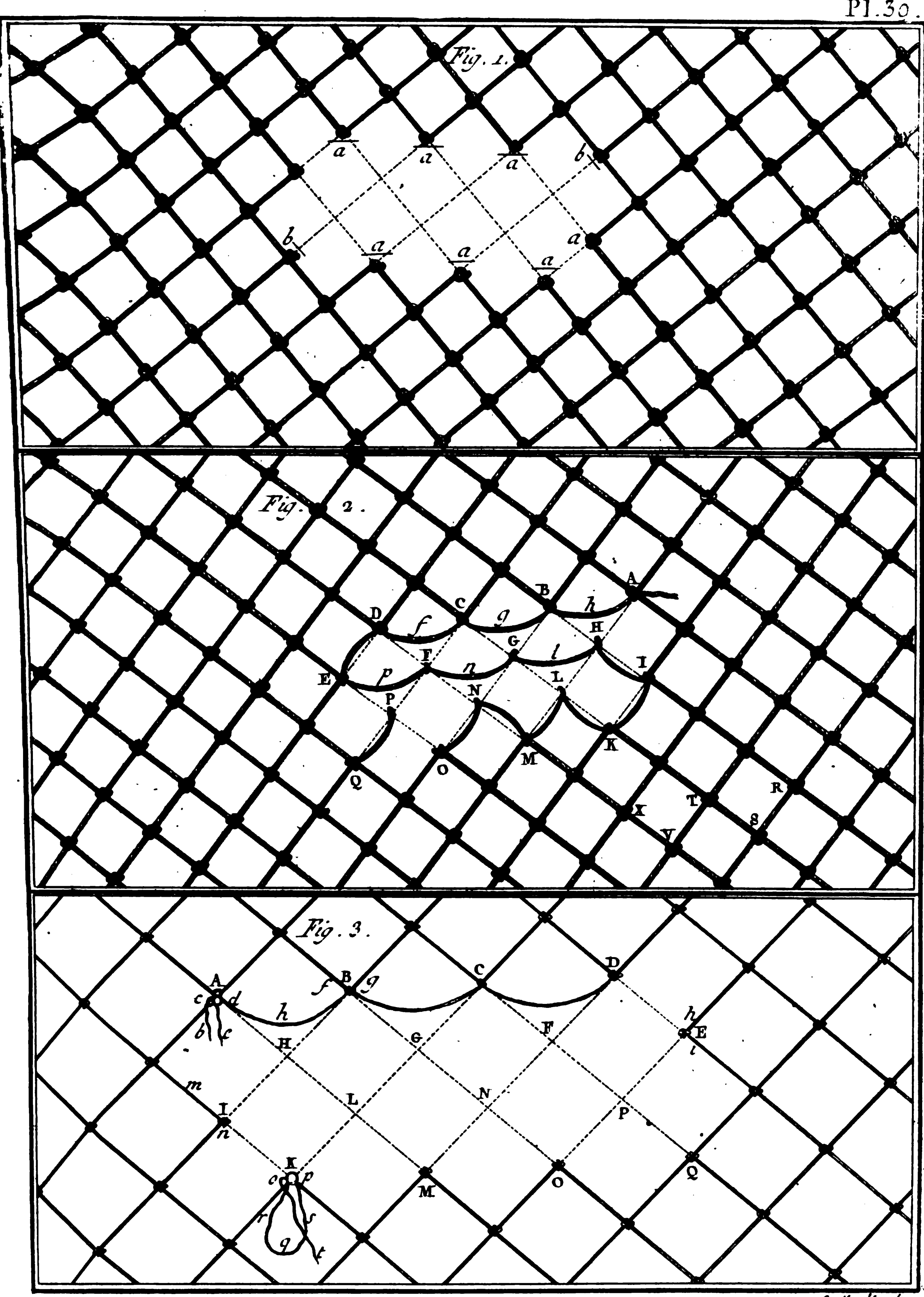
Pêches aux Filets.

Scatturglie dir.



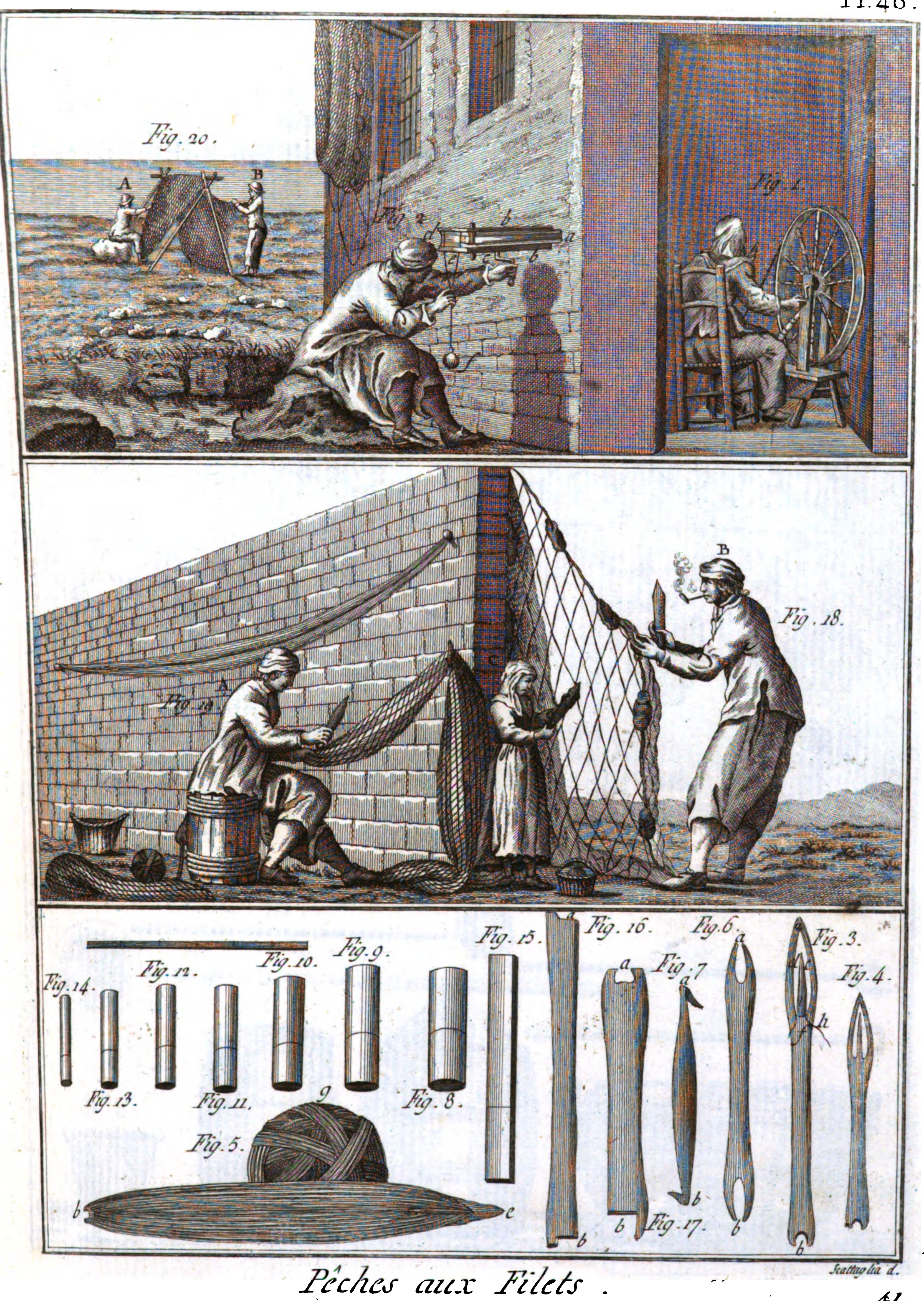
Pêches aux Filets.

Scattaglia d.

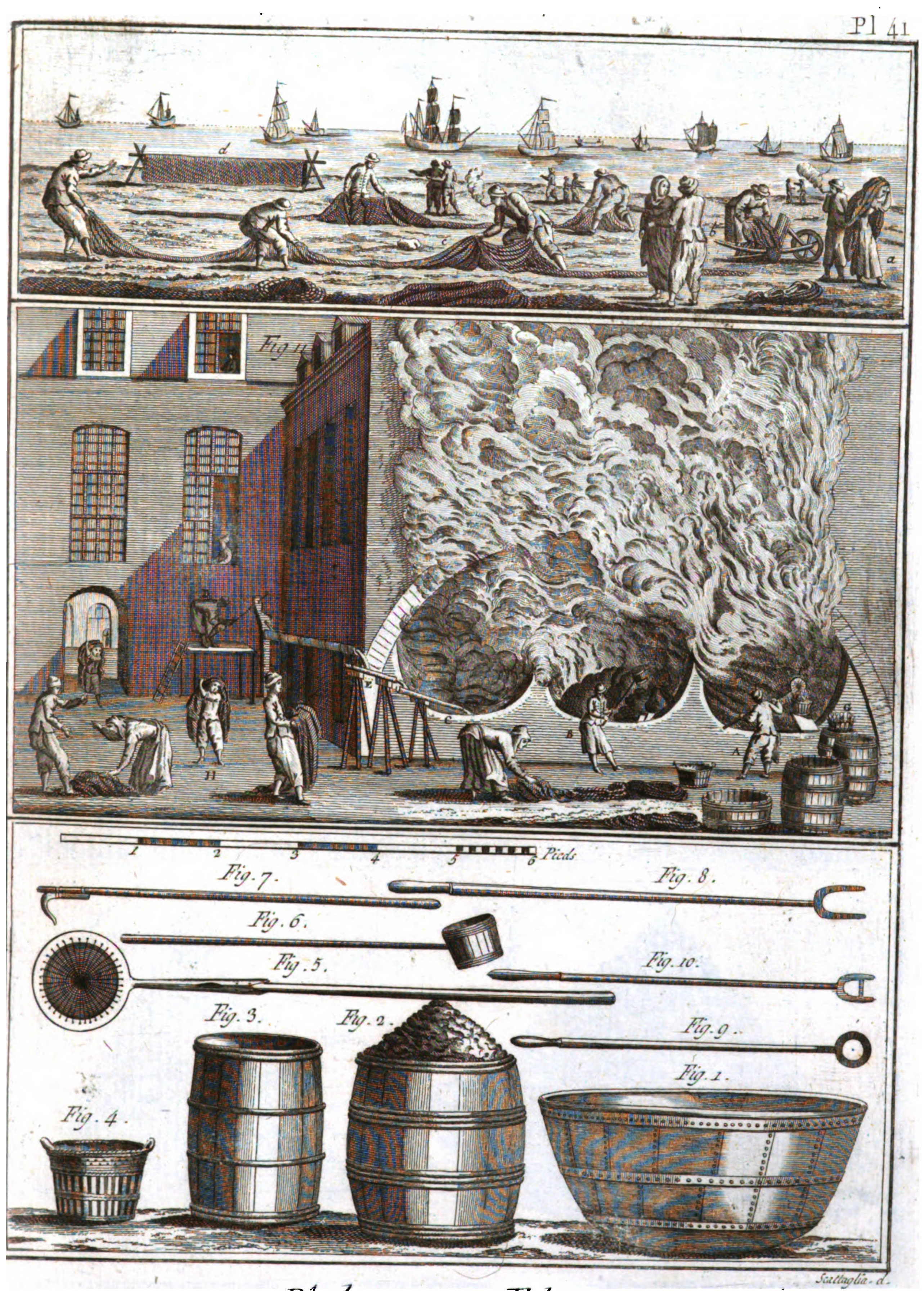


Pêches aux Filets.

Scattaglia dir.



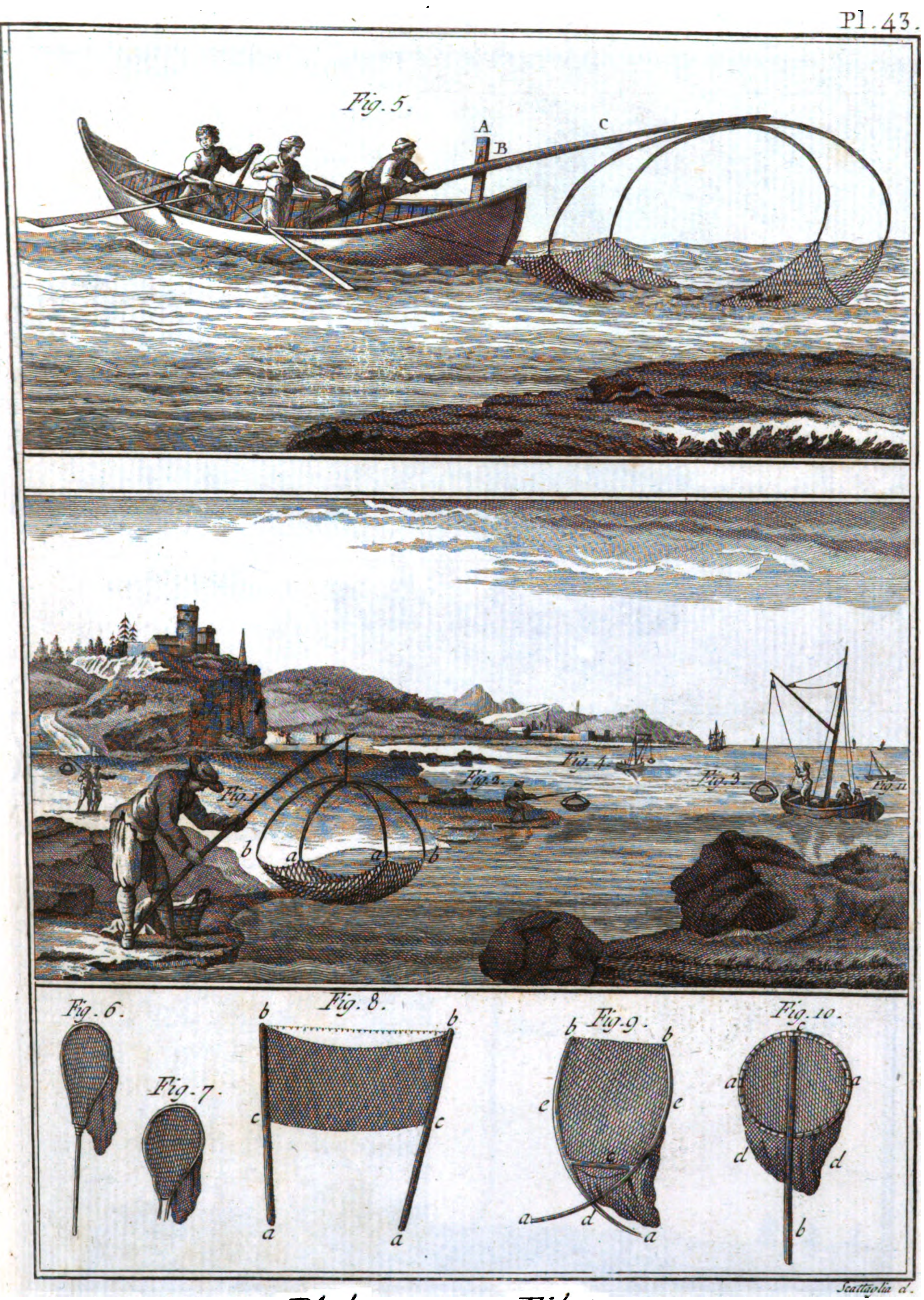
Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.

Scattaglia d.

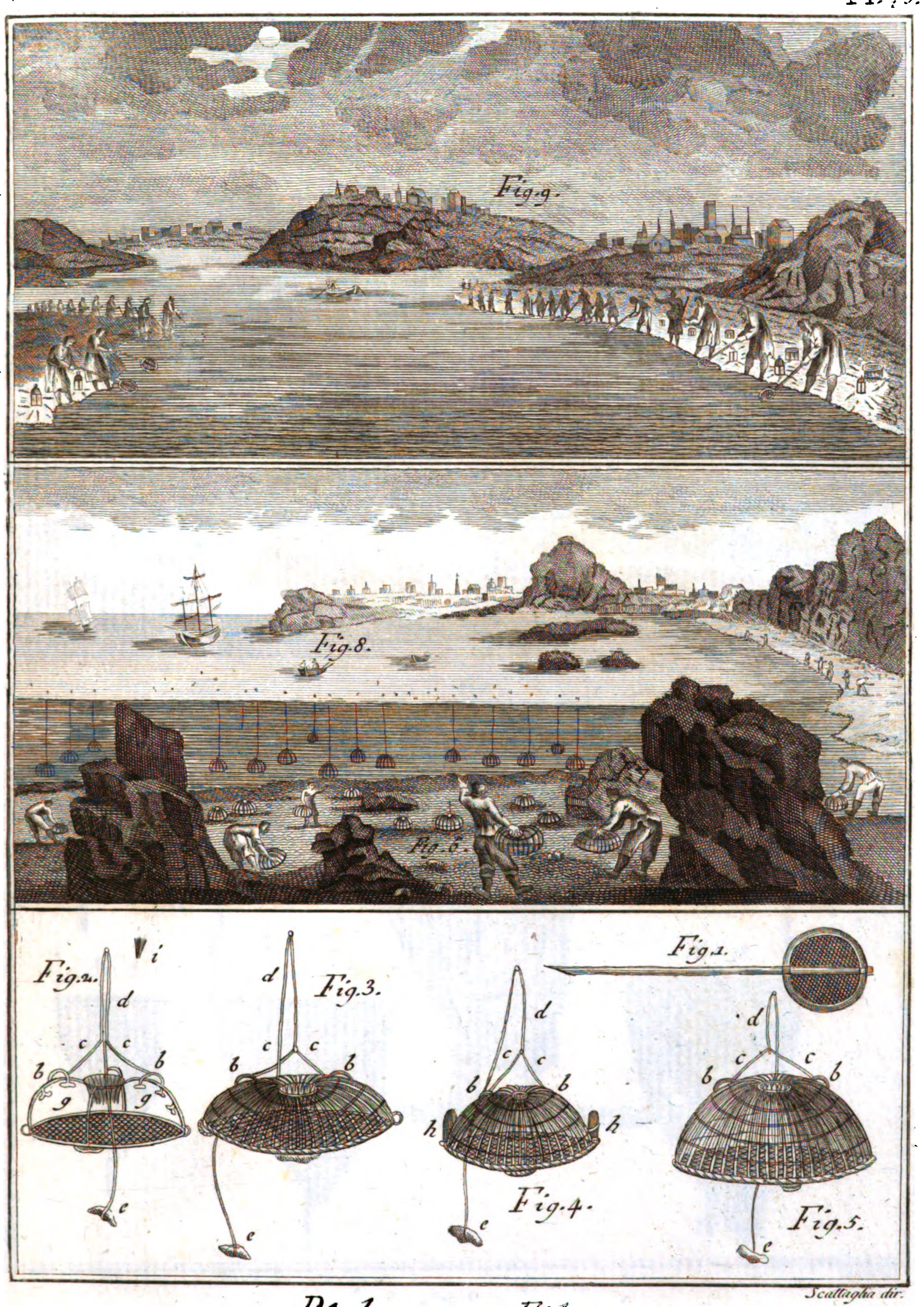
Pêches aux Filets .



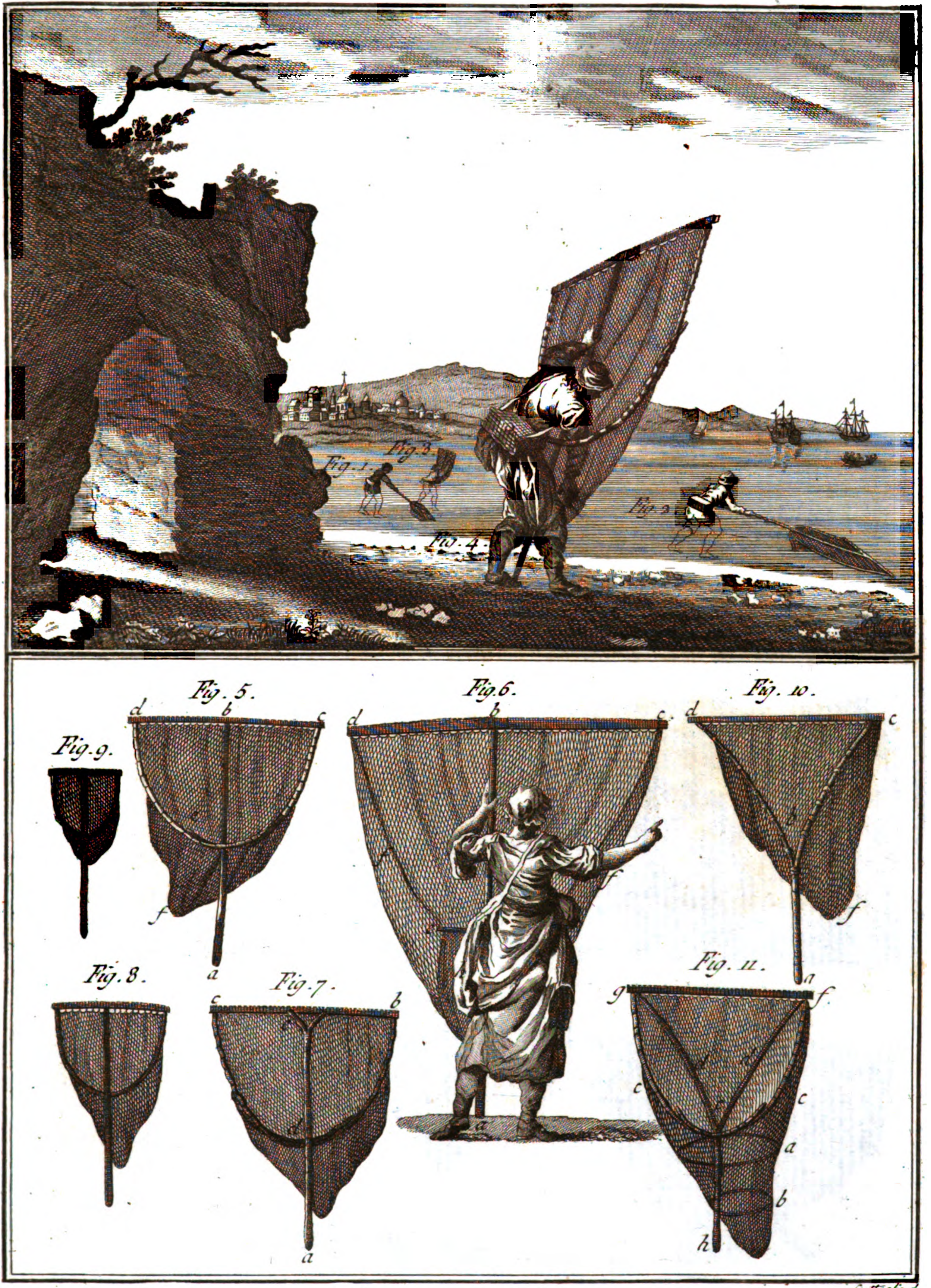
Pêches aux Filets.



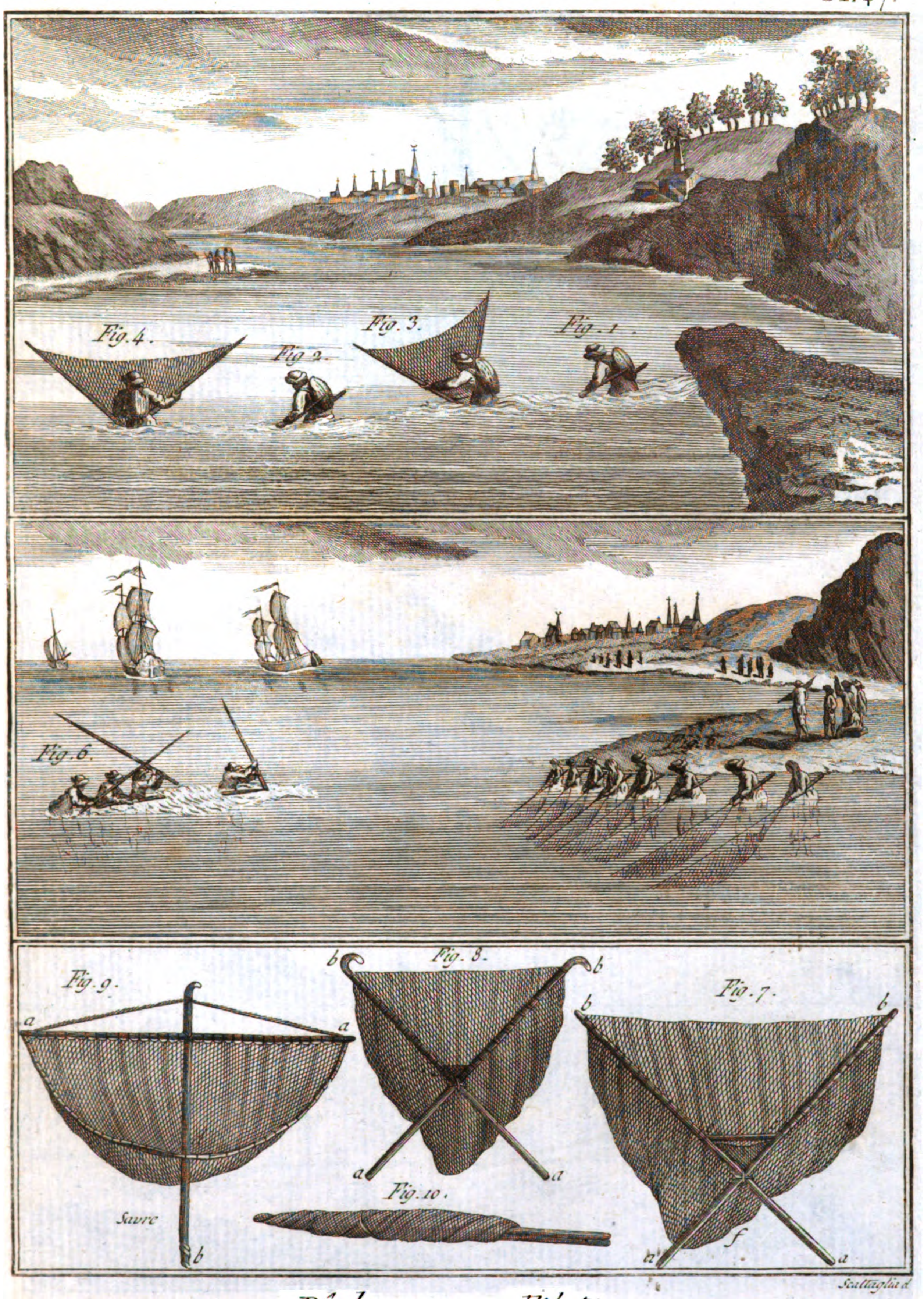
Peches aux Filets.



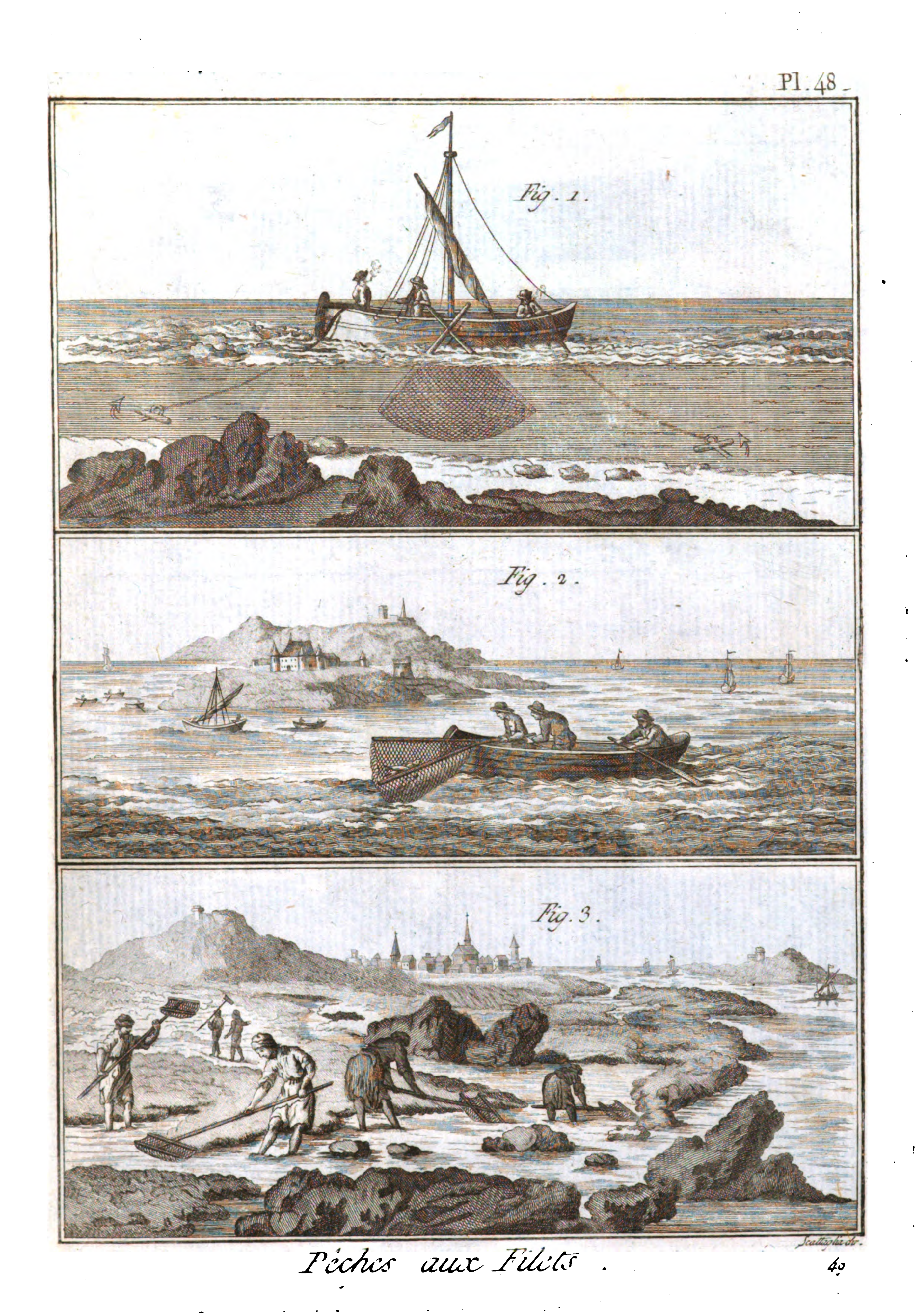
Pêches aux Filets.



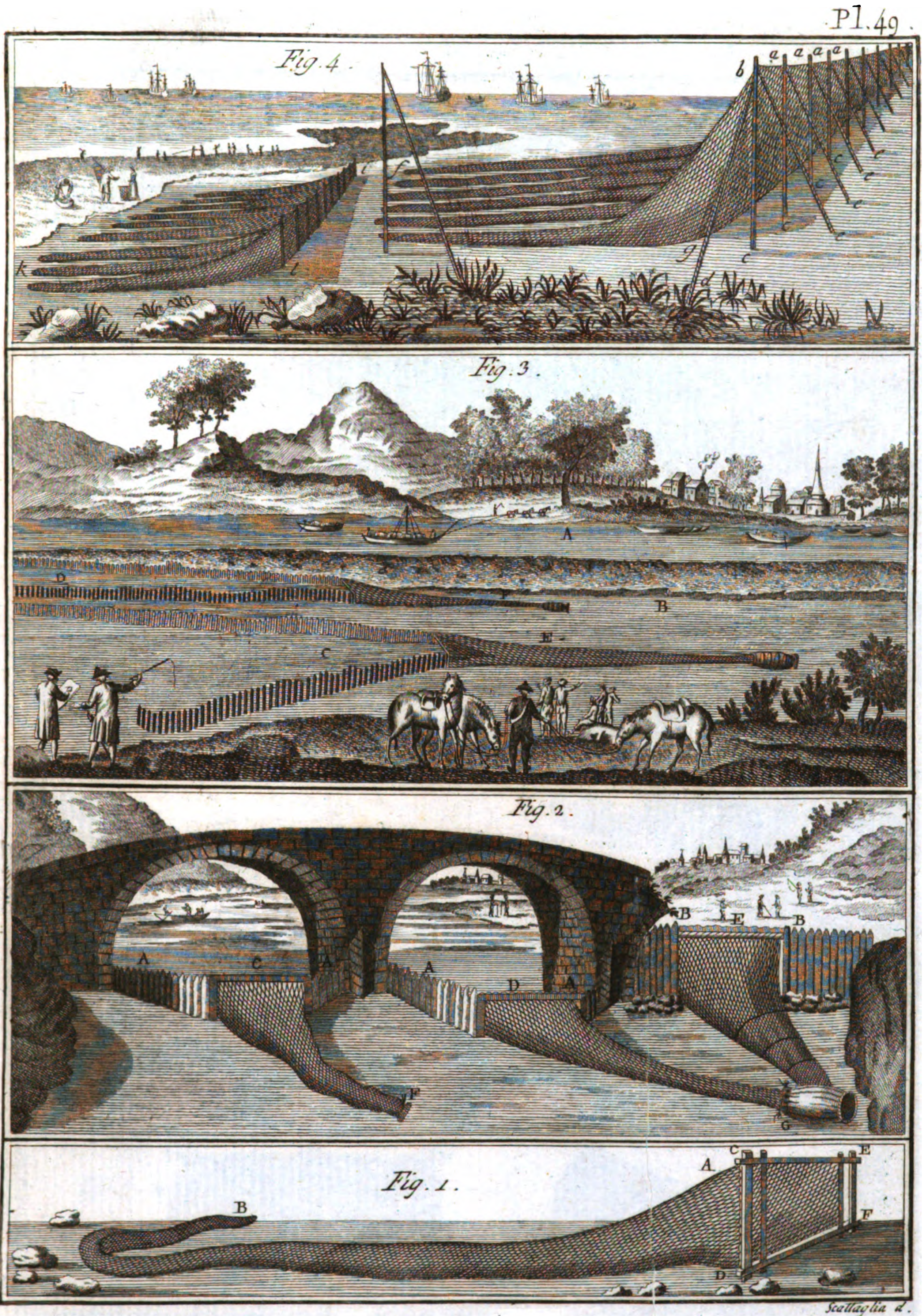
Pêches aux Filets.



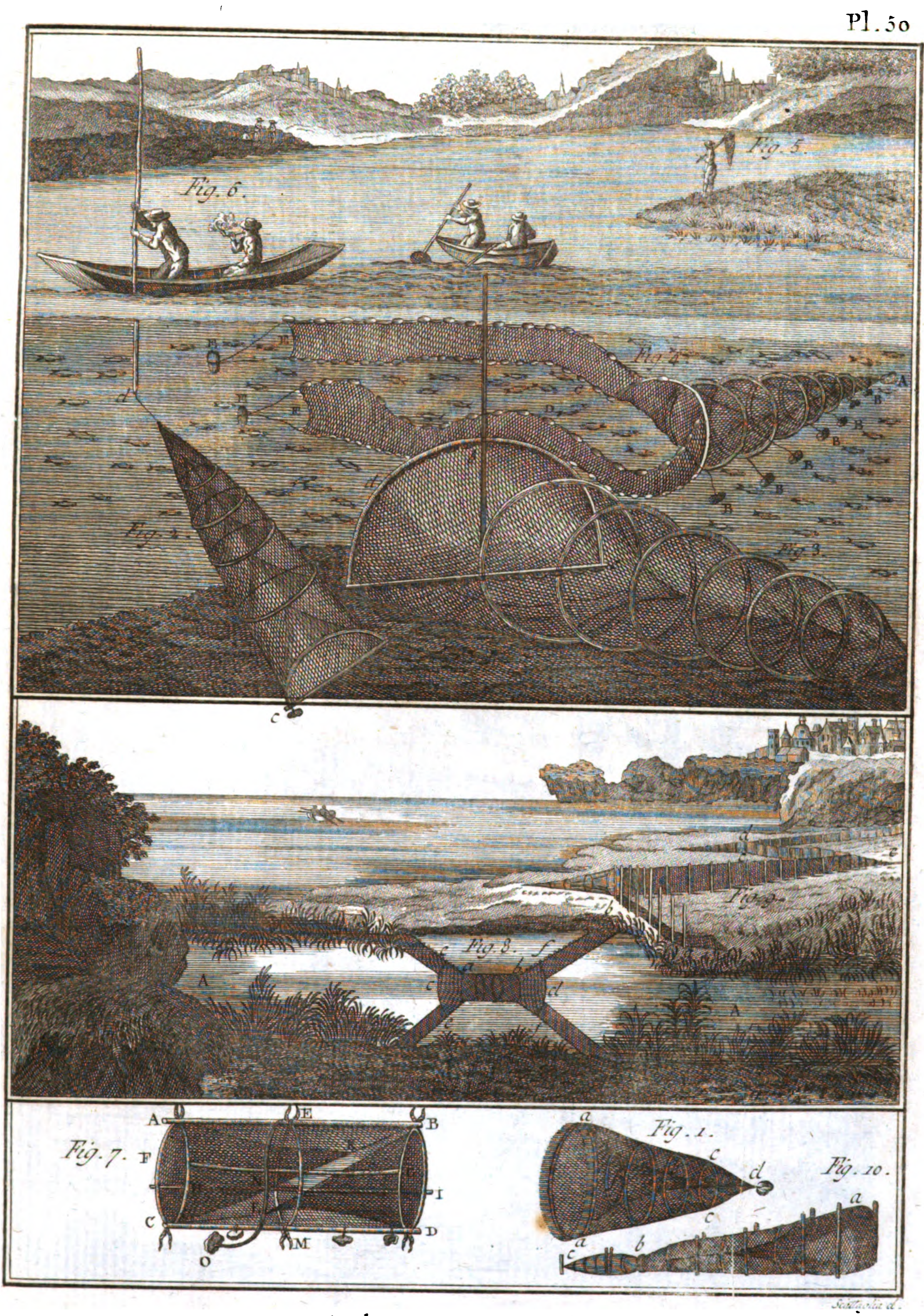
Pêches aux Filets.



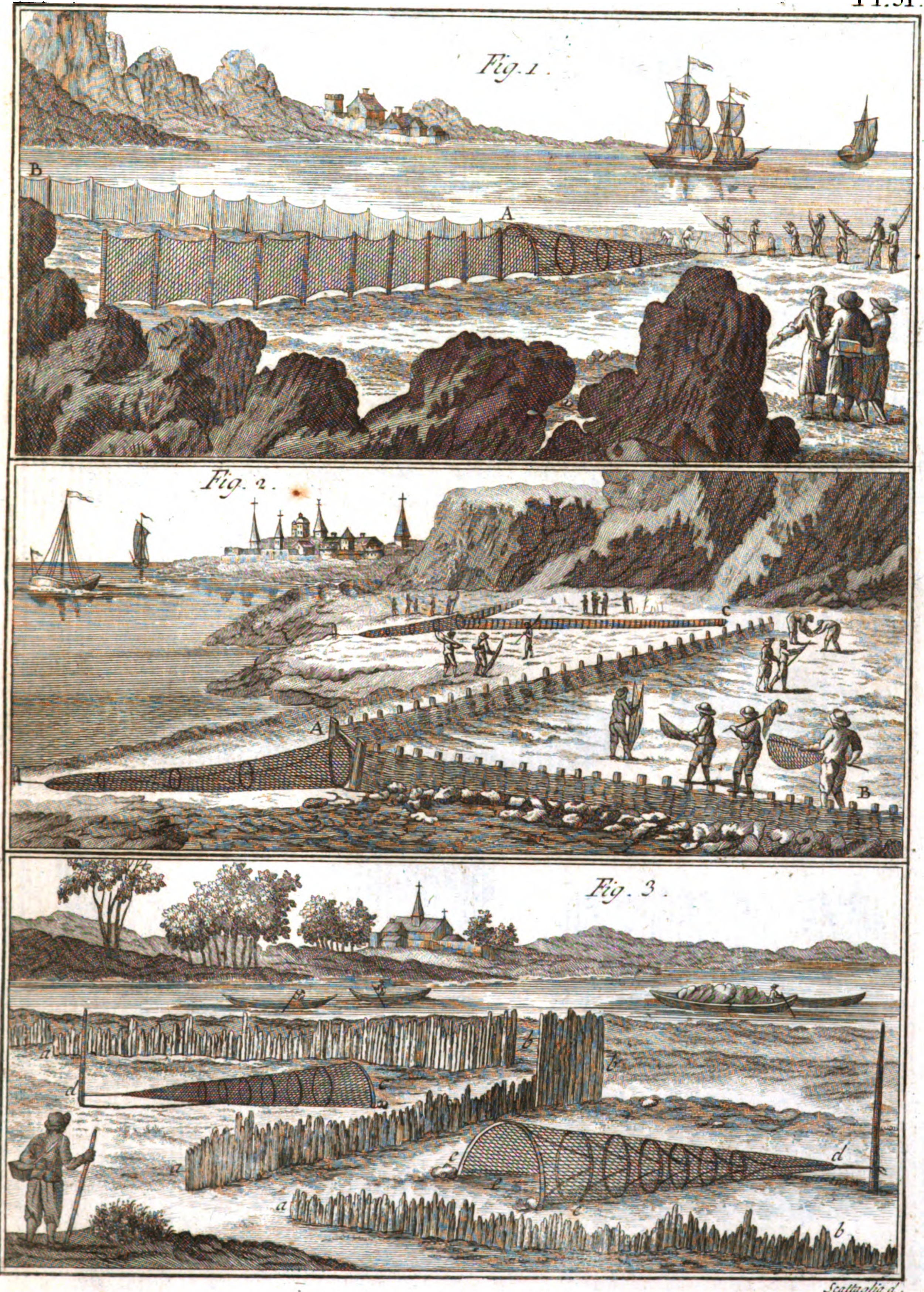
Pêches aux Filets.



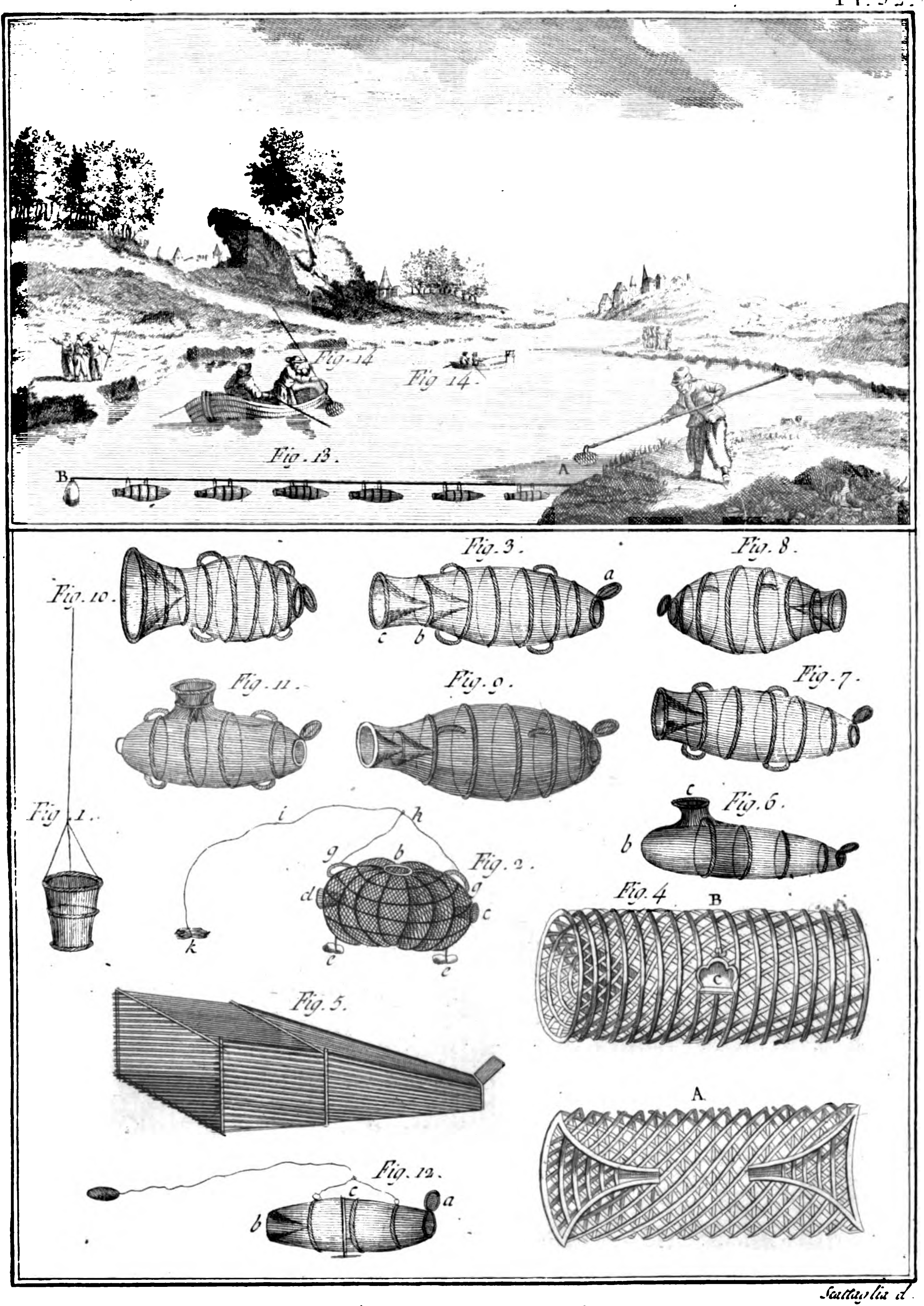
Pêches aux Filets.



Pêches aux



Pêches aux Filets.



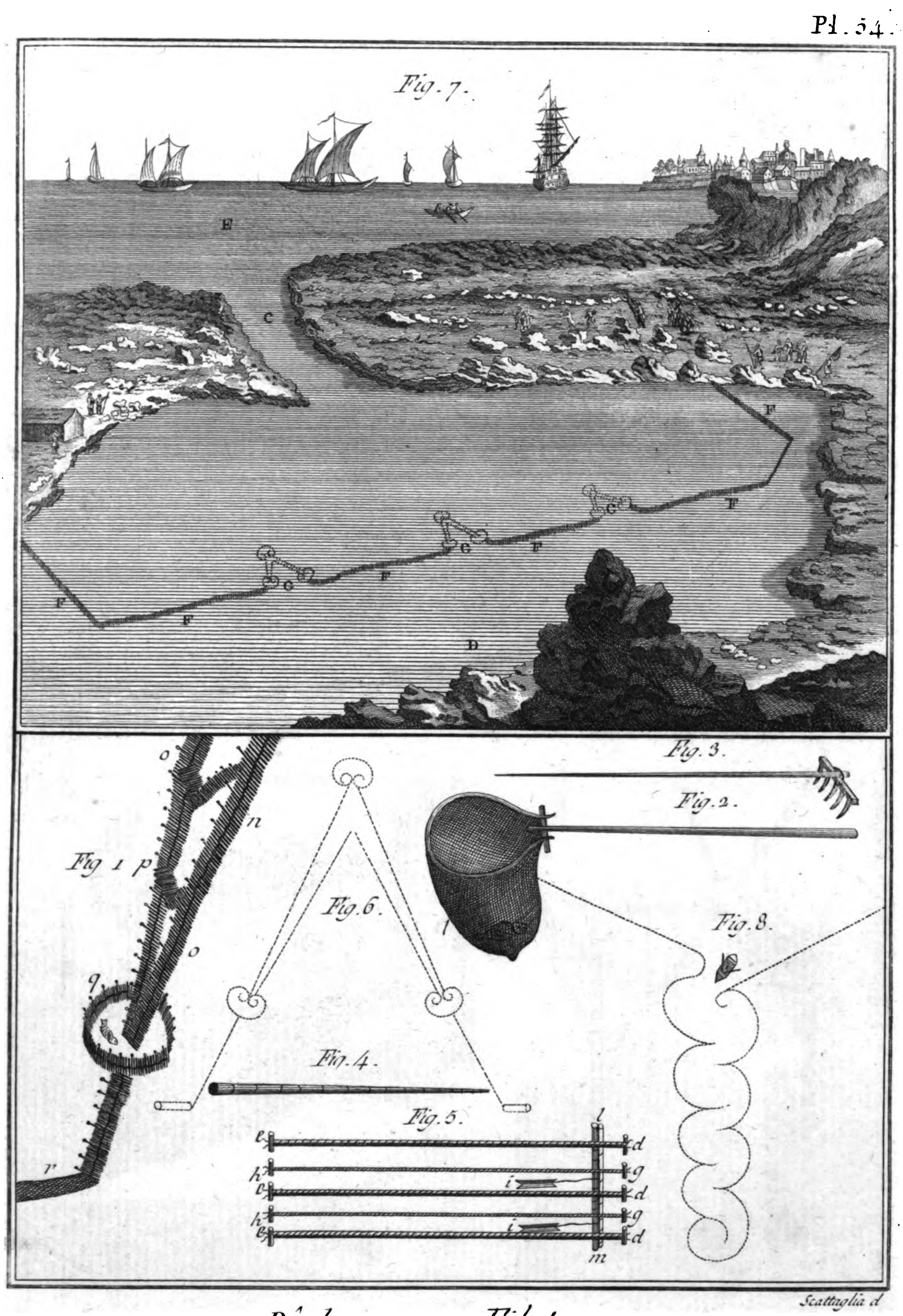
Seattaglia d.

Pêches aux Filets.



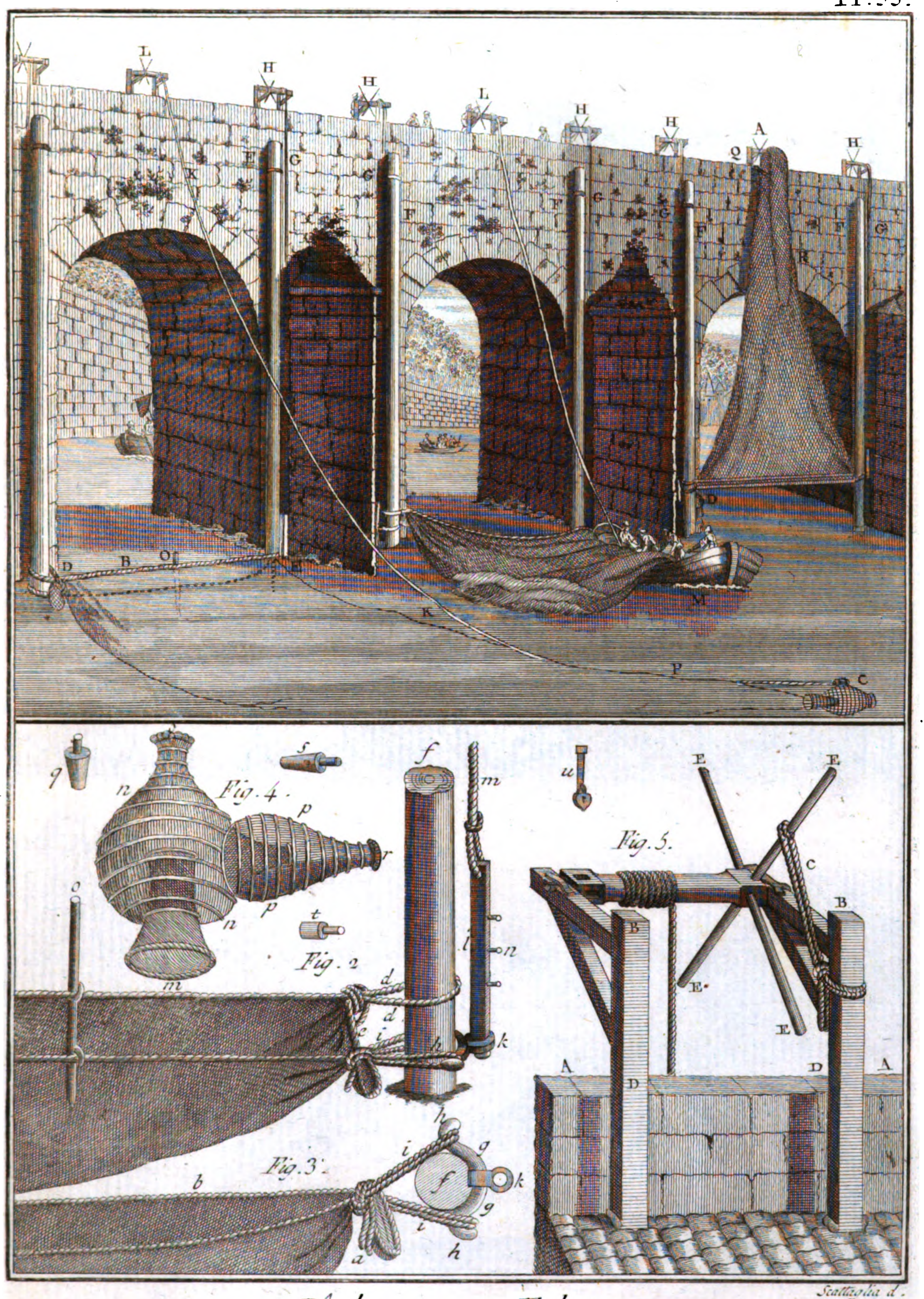
Scattaglia d.

Pêches aux Filets.

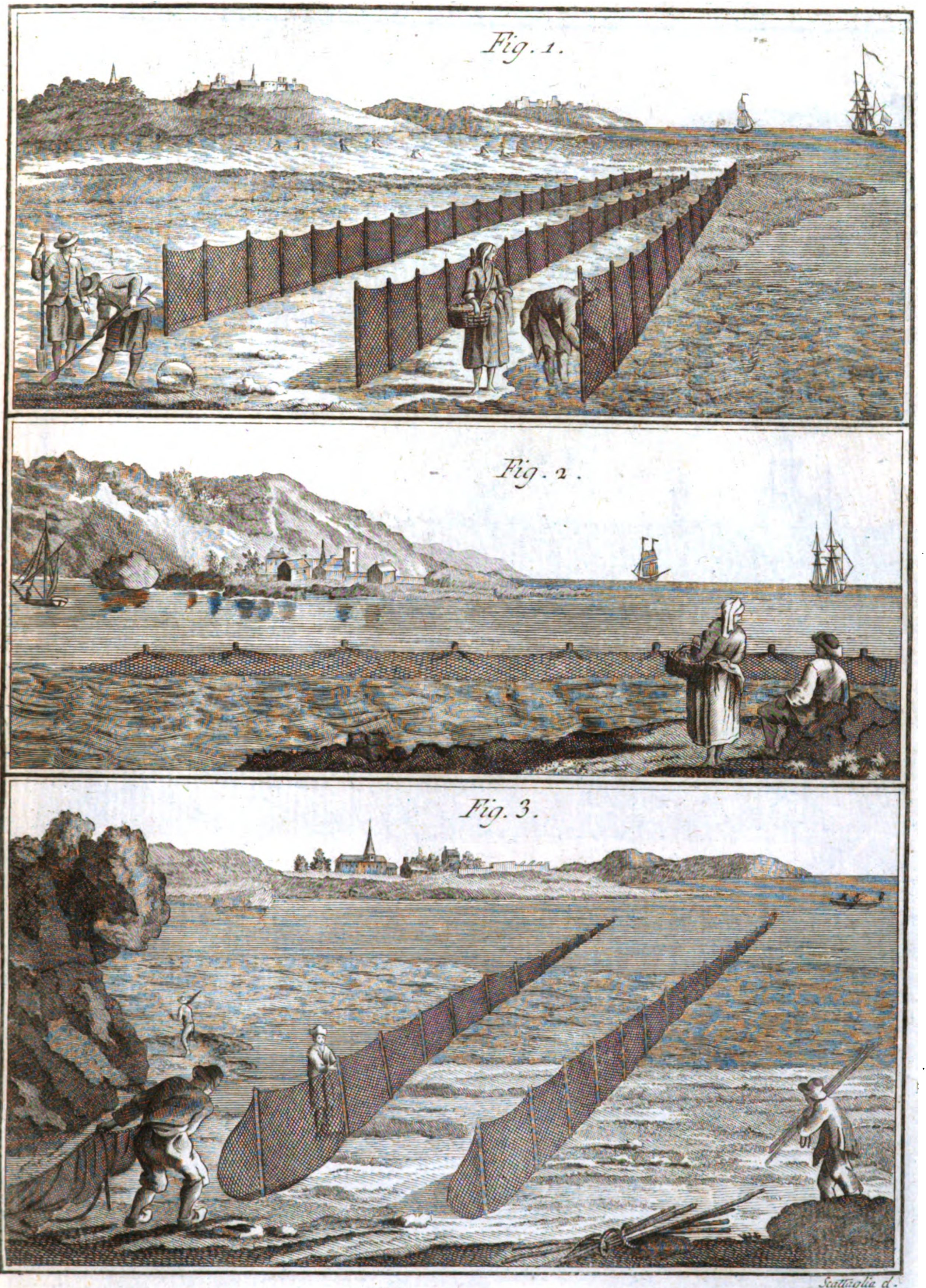


Scattaglia d.

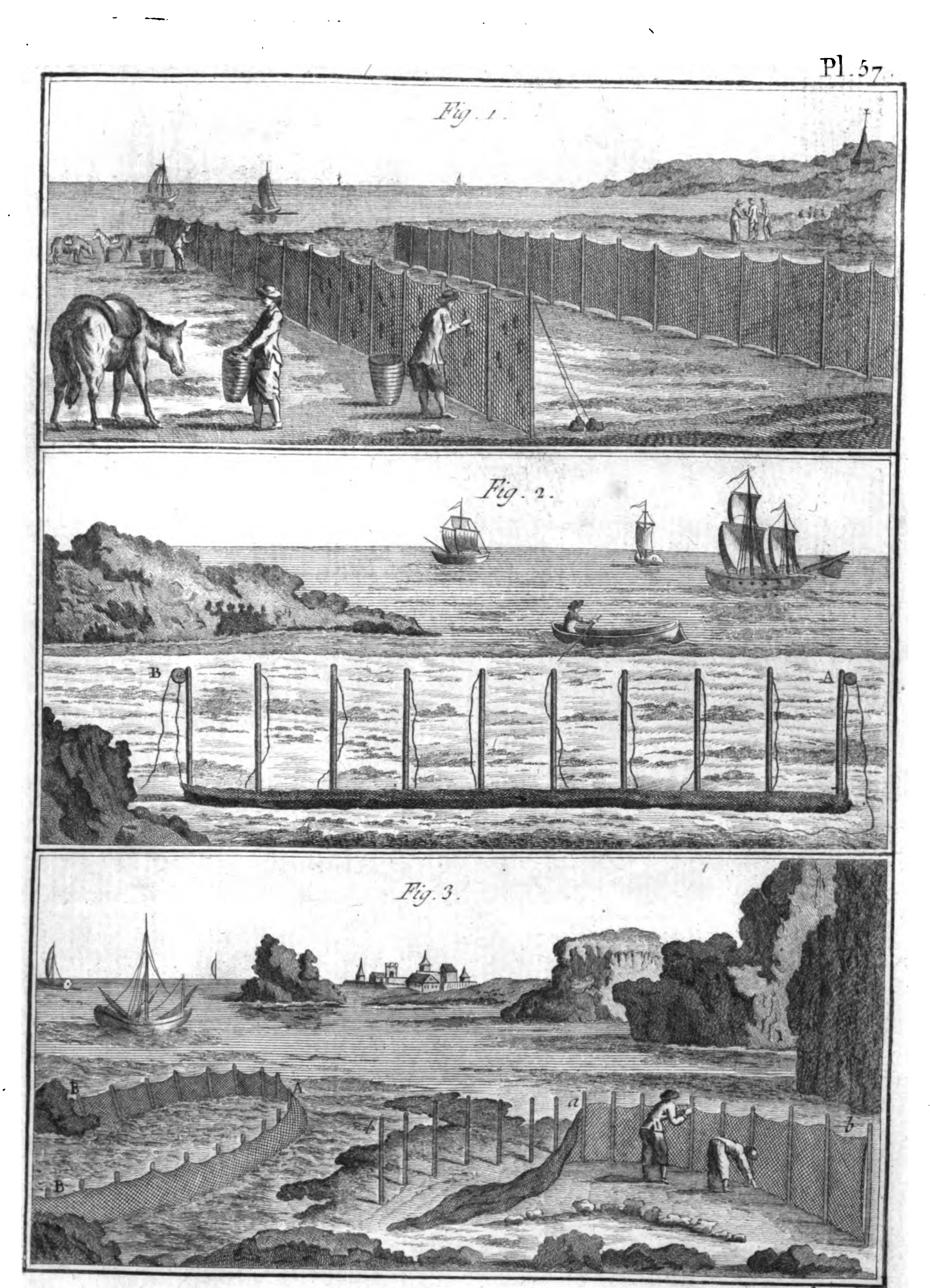
Pêches aux Filets.



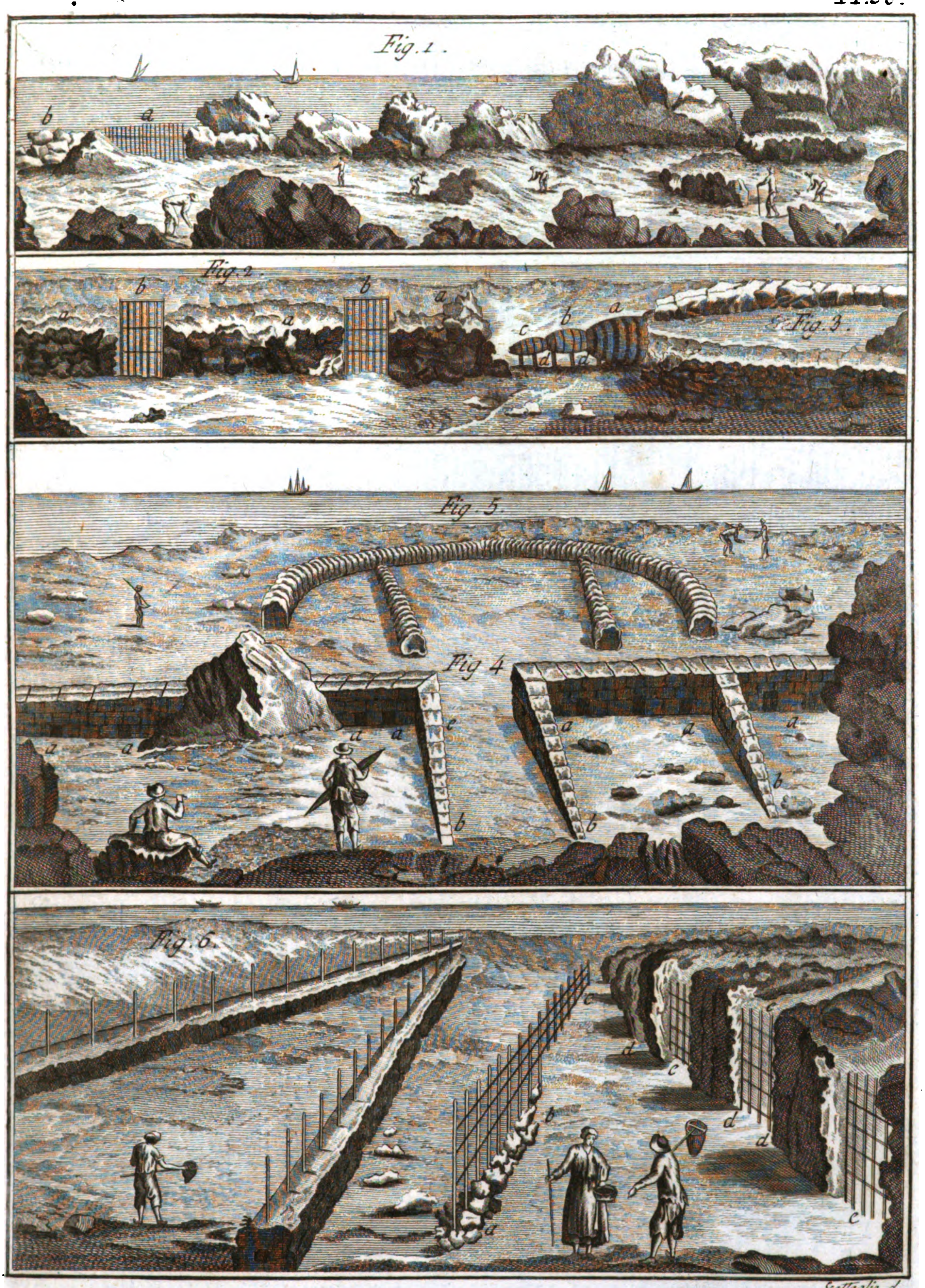
Pêches aux Filets..



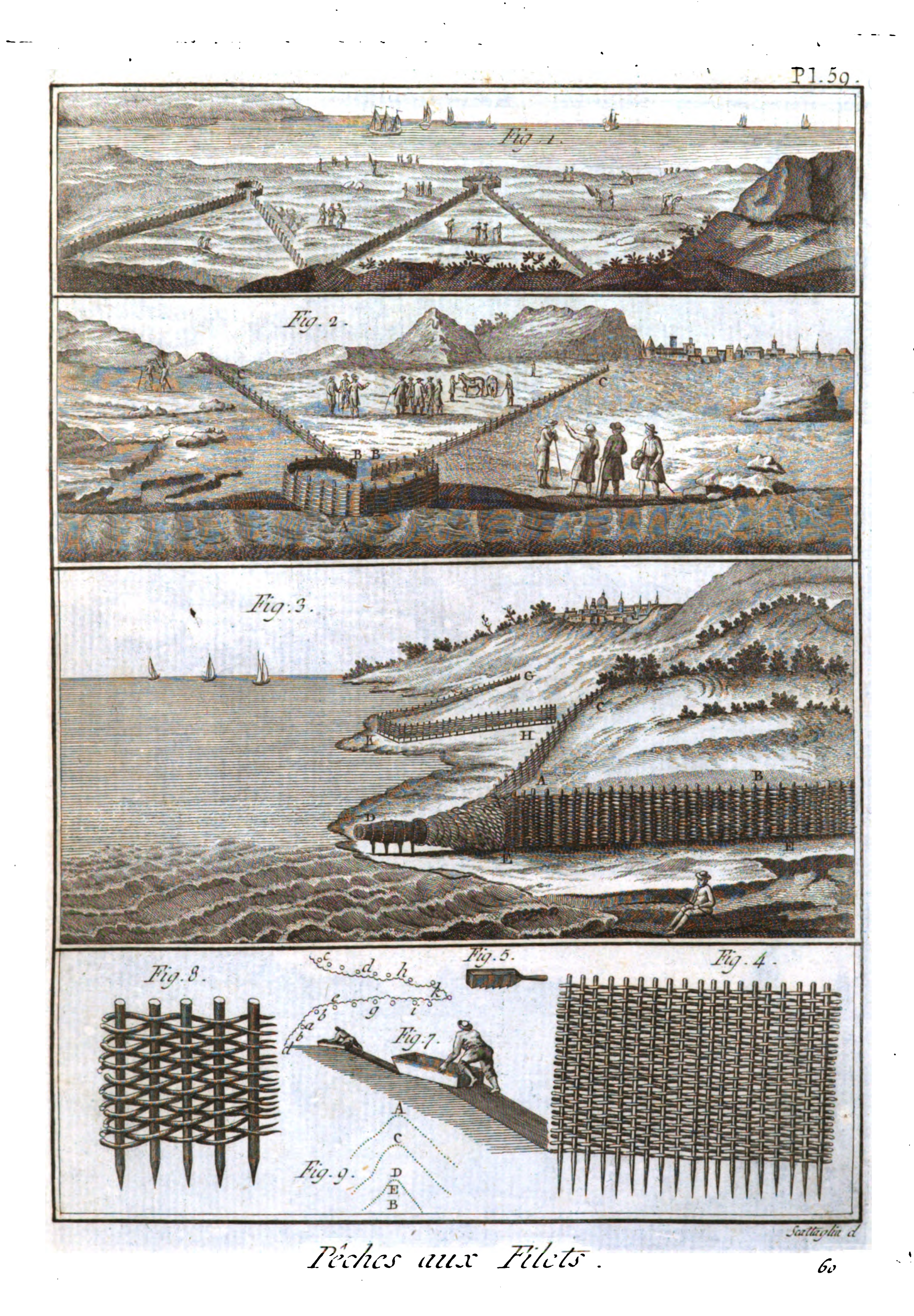
Pêches aux Filets.



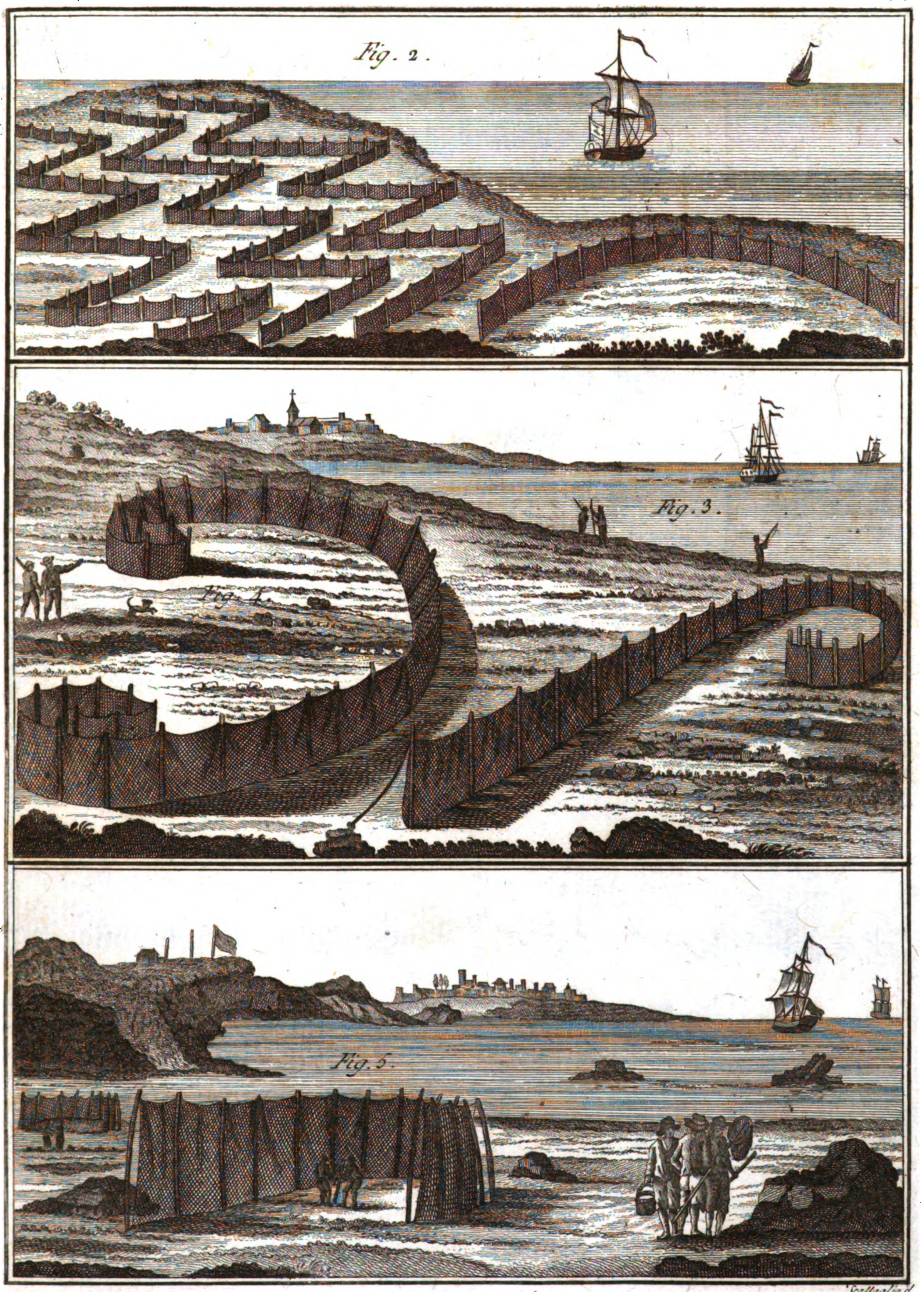
Pêches aux Filets.



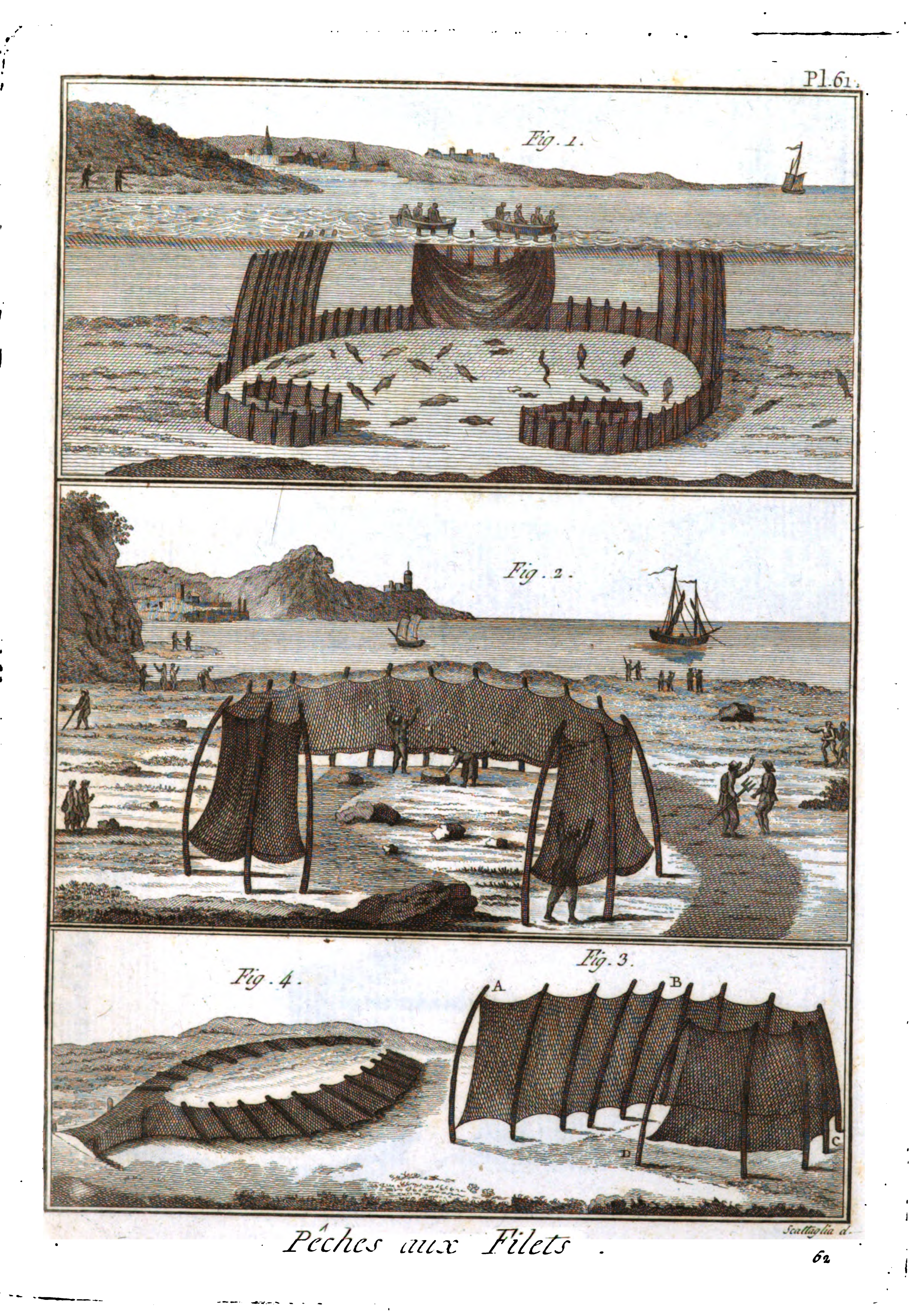
Pêches aux Filets.



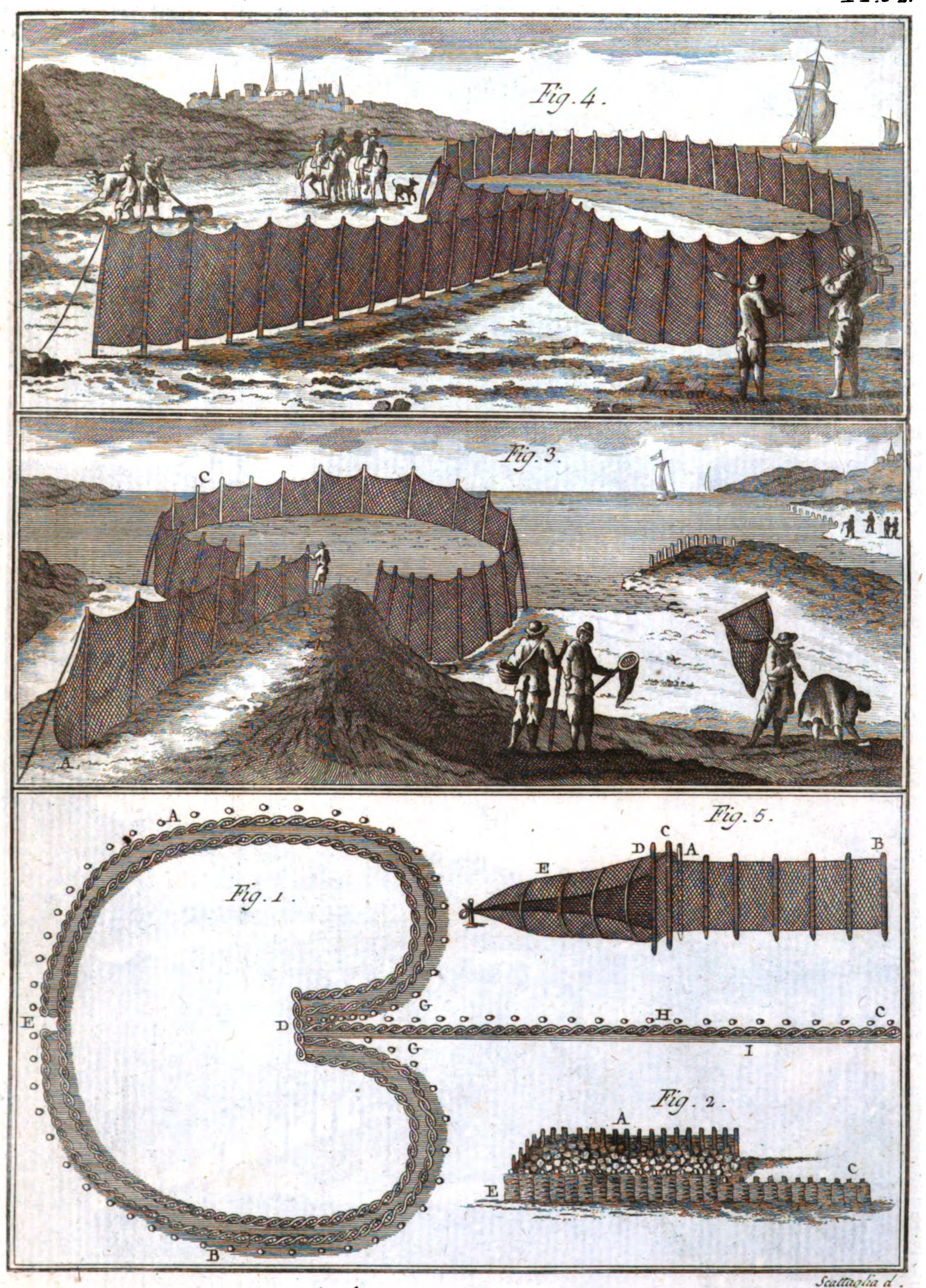
Pêches aux Filets.



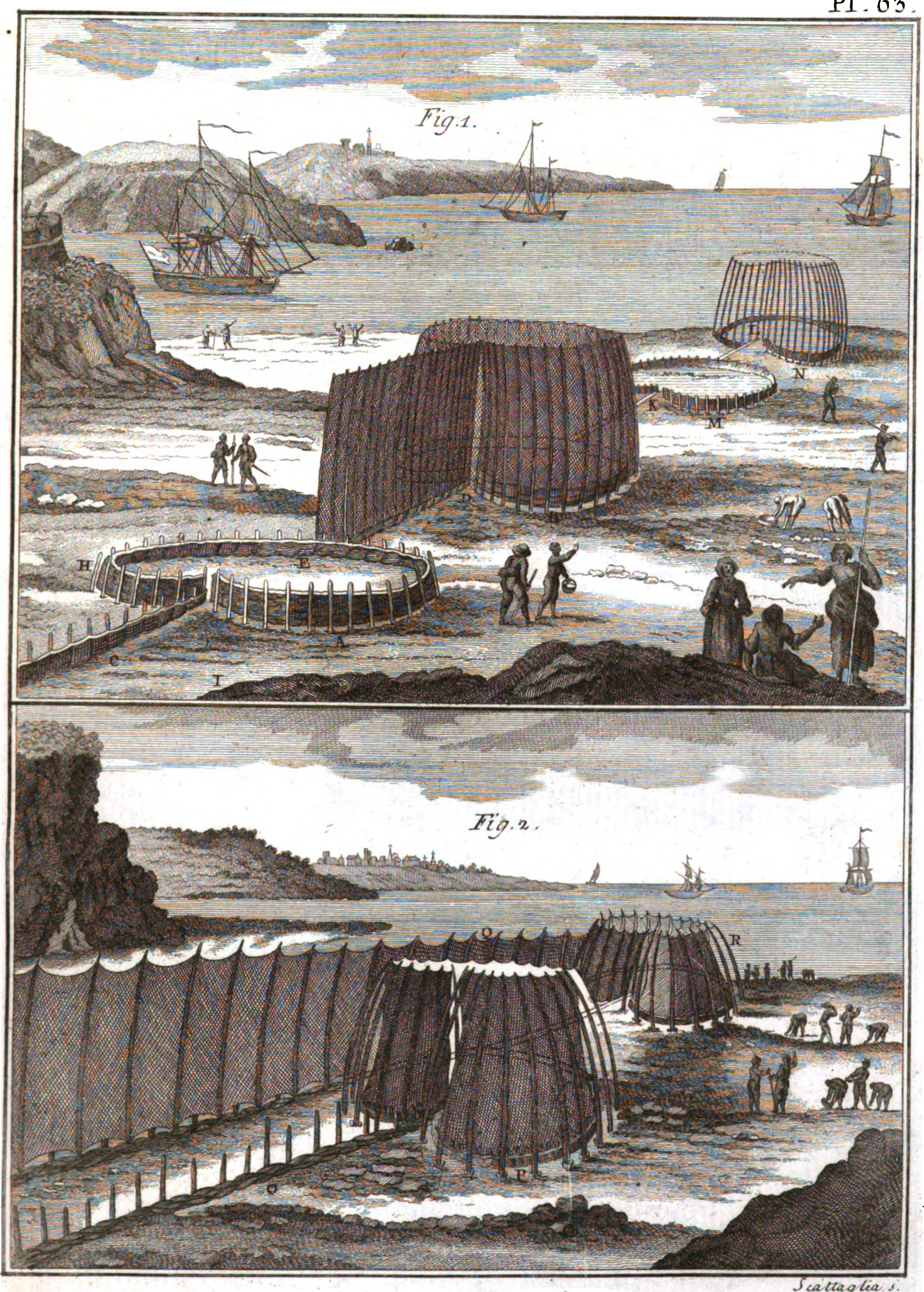
Pêches aux Filets.



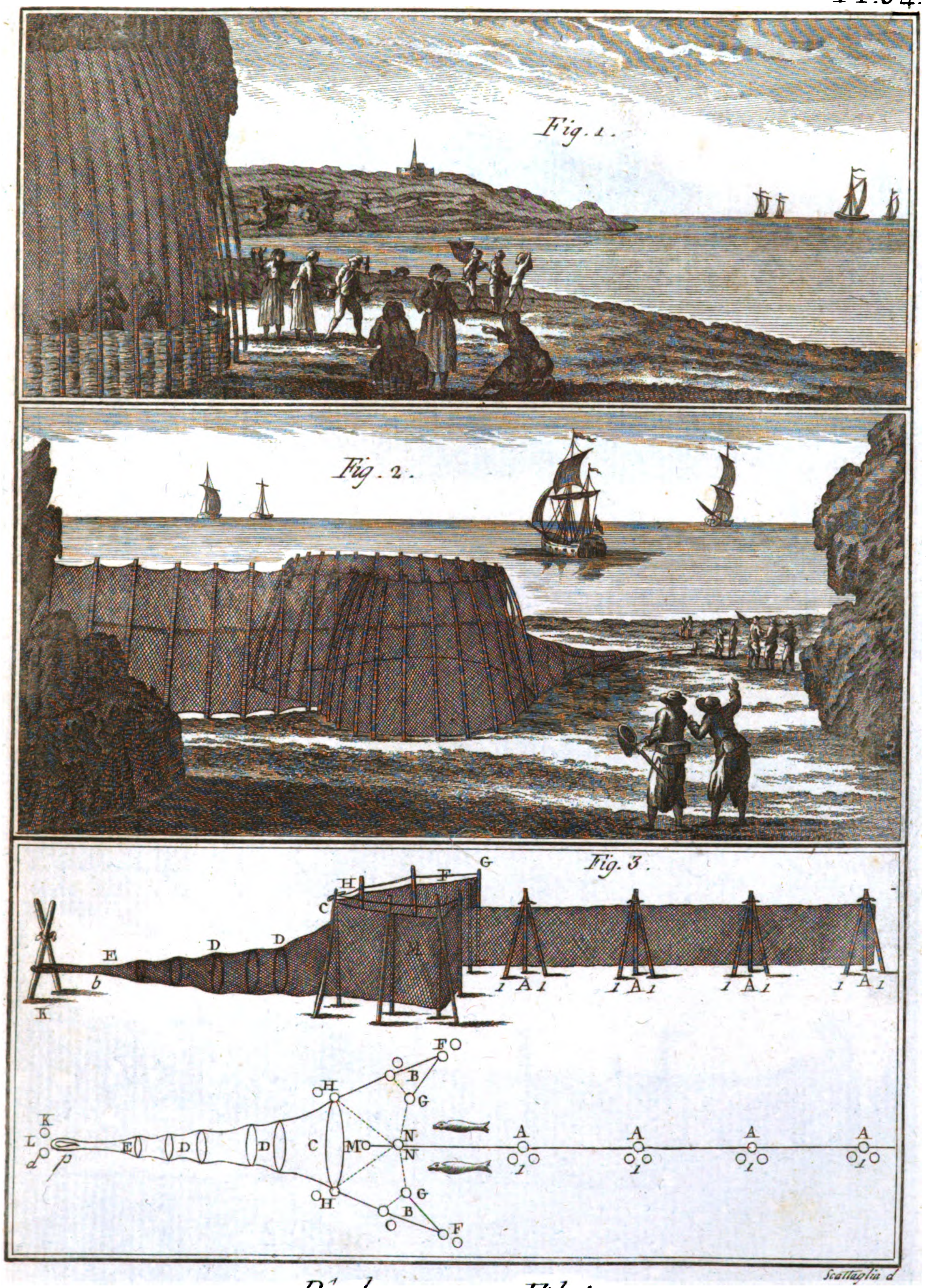
Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.

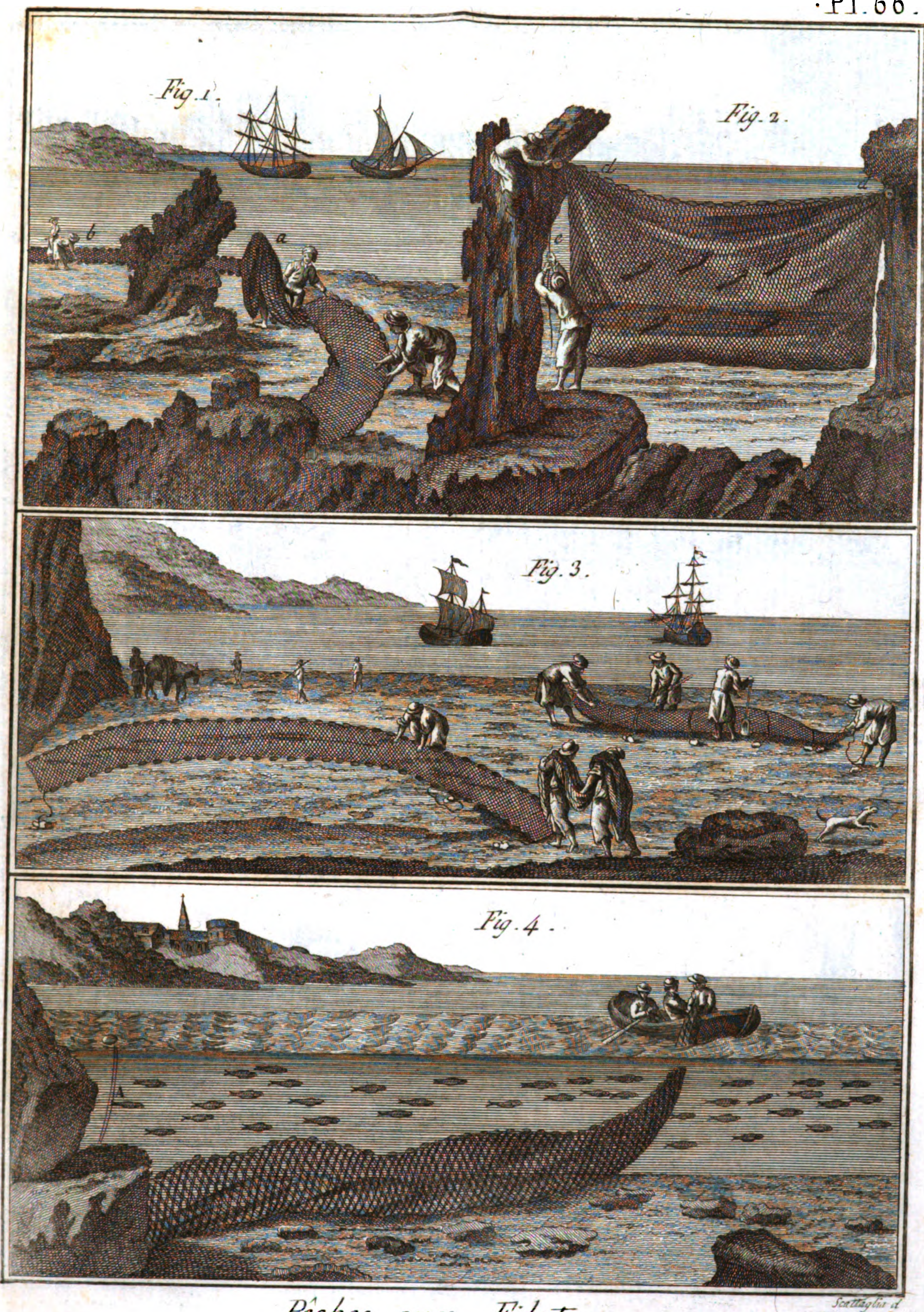
Fig. 1.

Fig. 2.

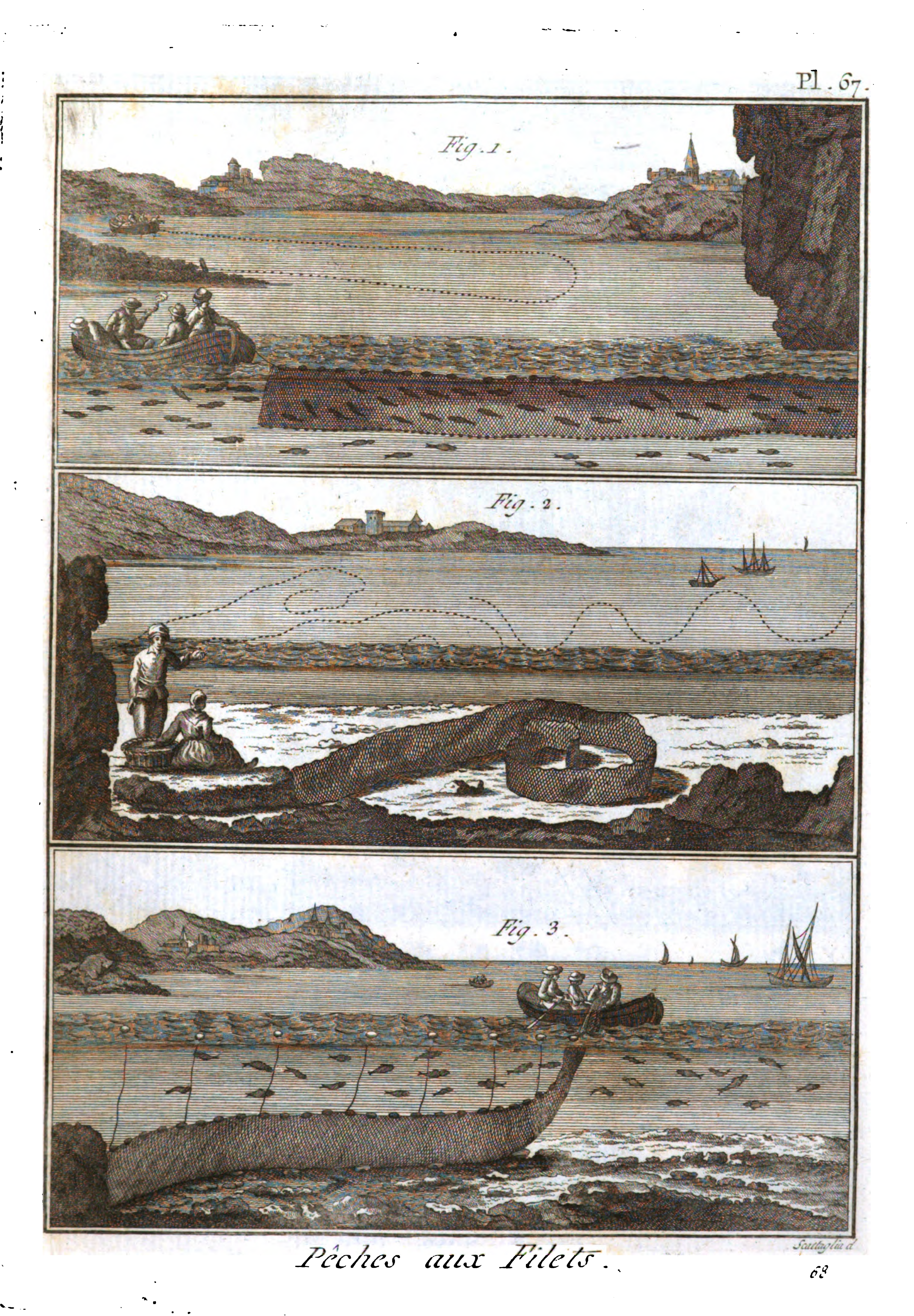
Fig. 3.

Scattaglia d.

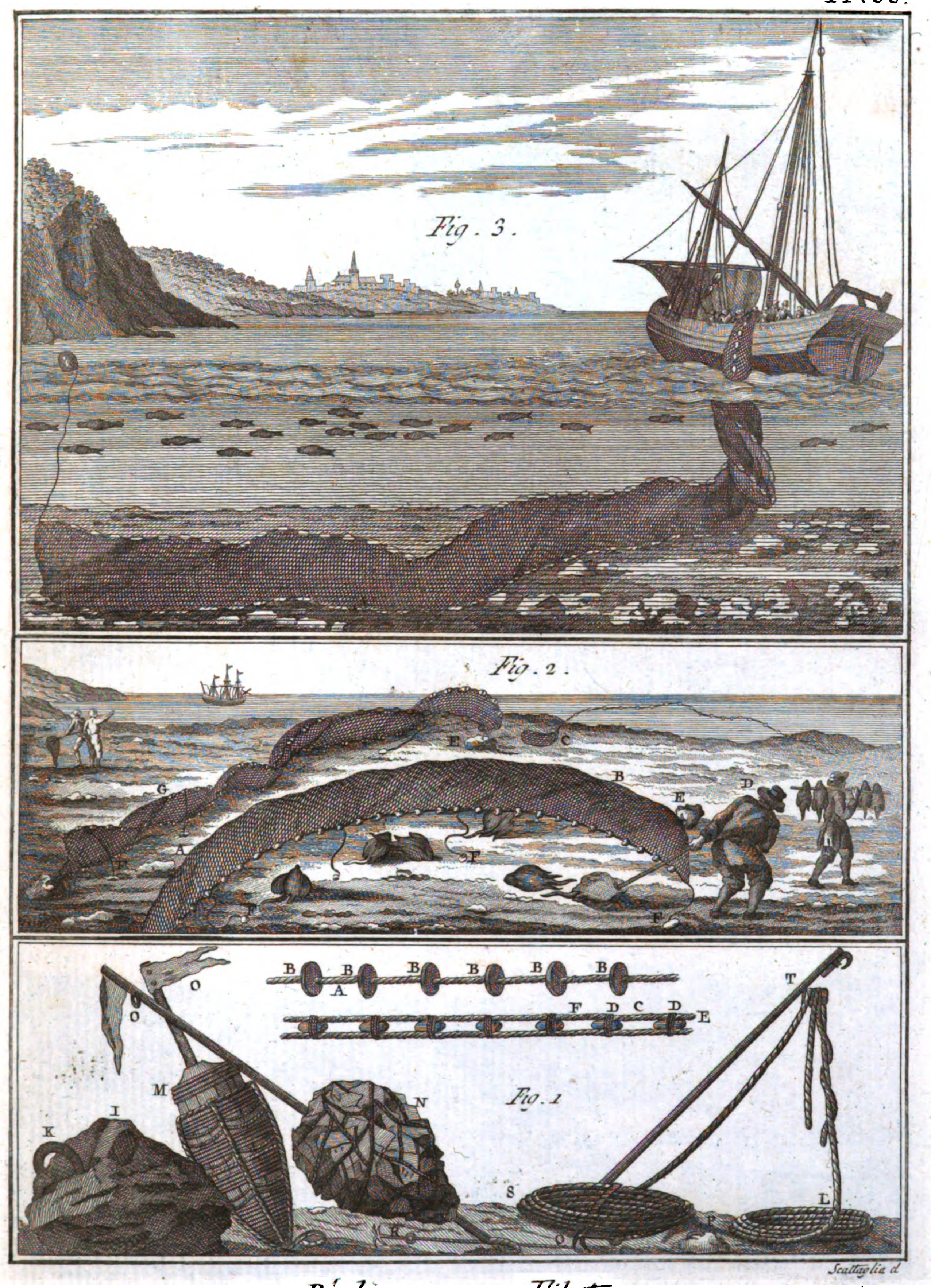
Pêches aux Filets.



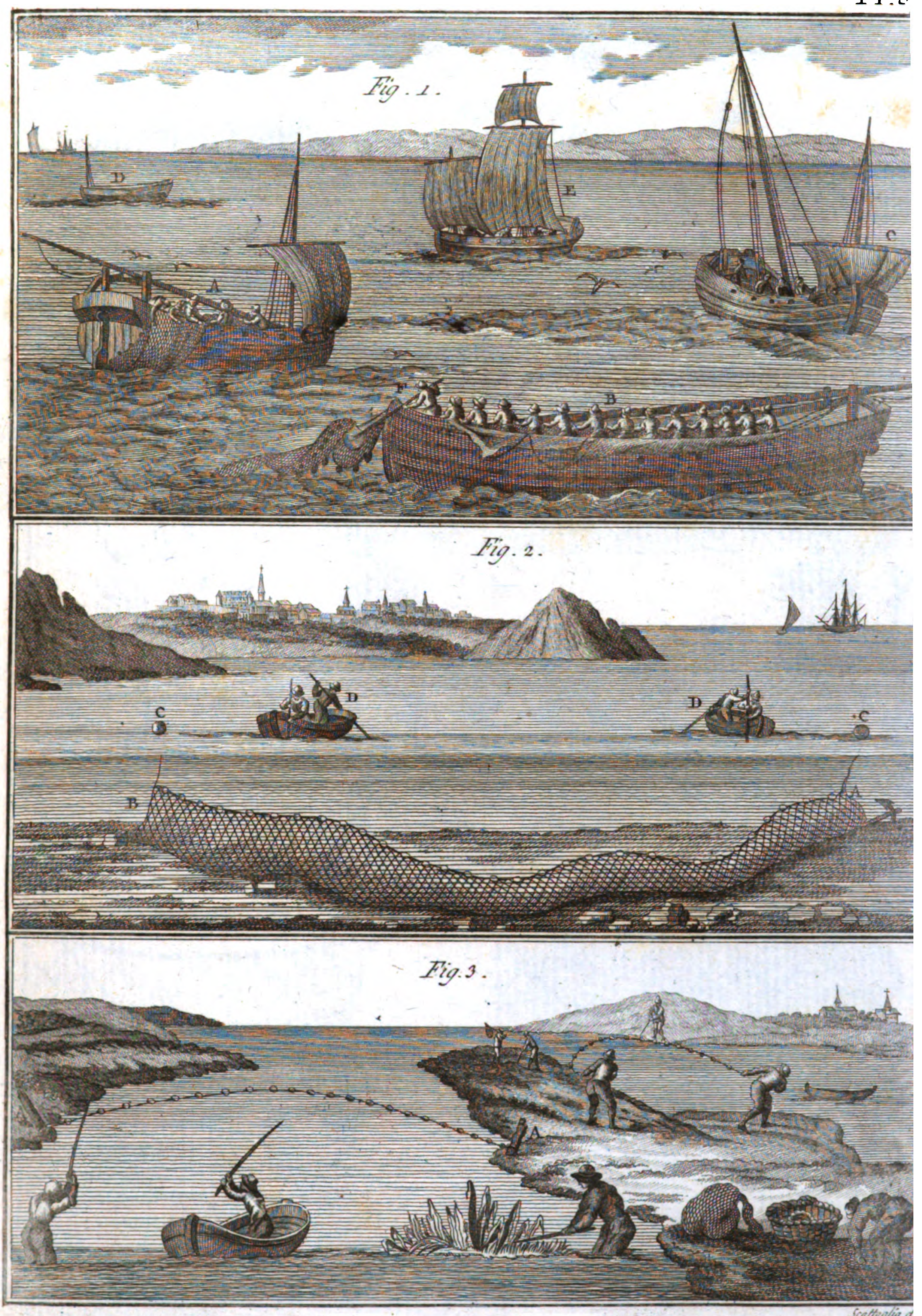
Pêches aux Filets.



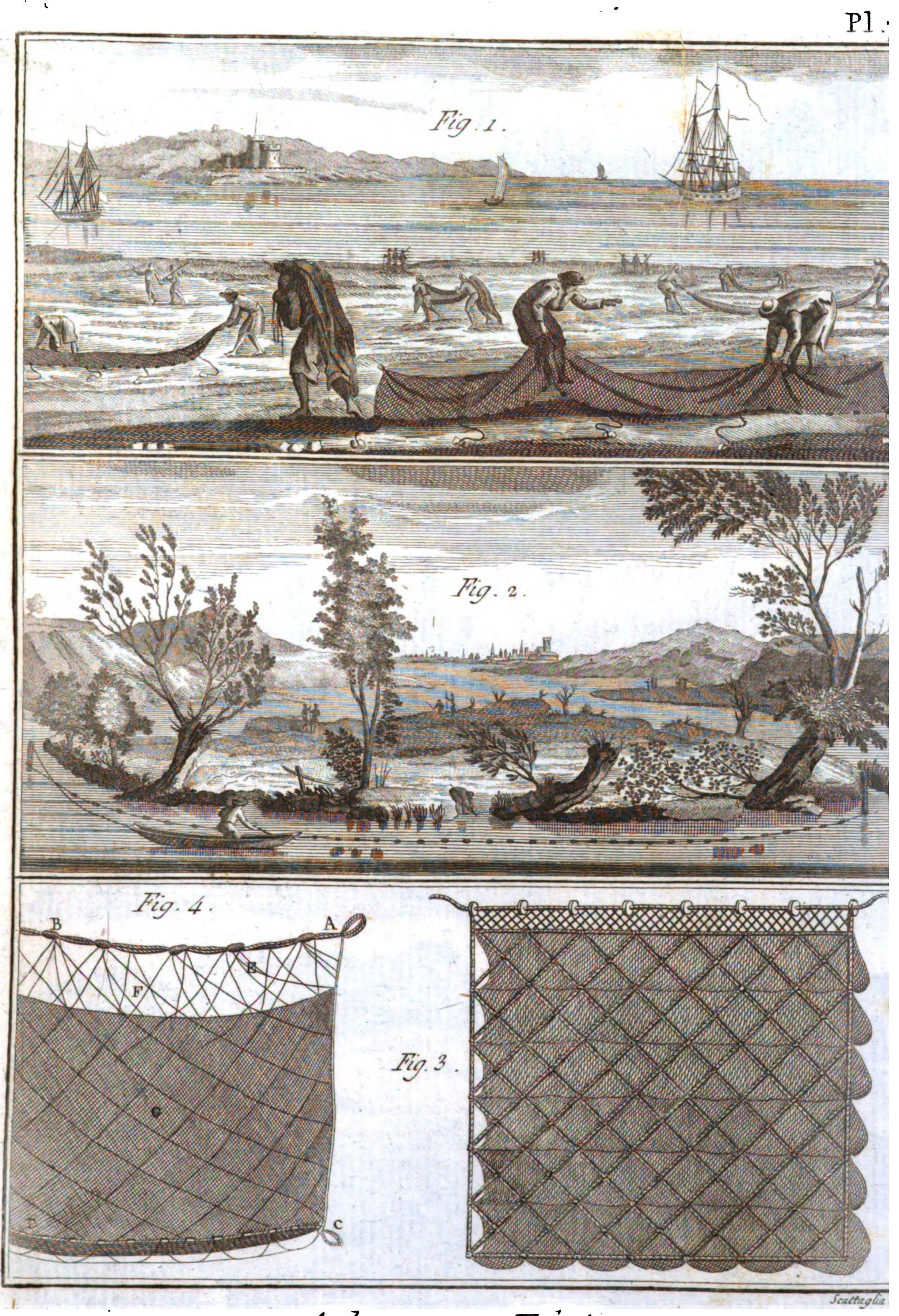
Pêches aux Filets.



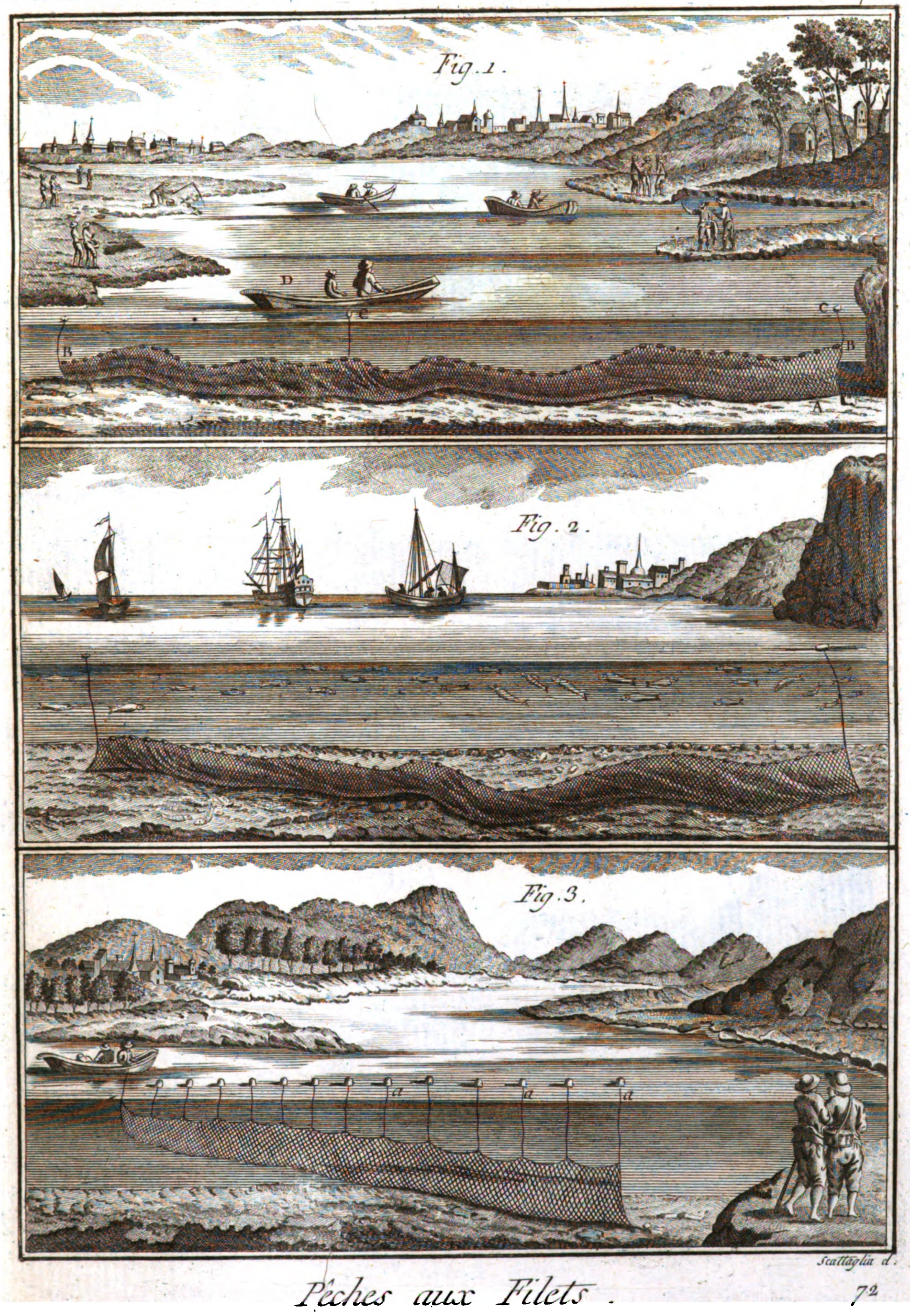
Pêches aux Filets.



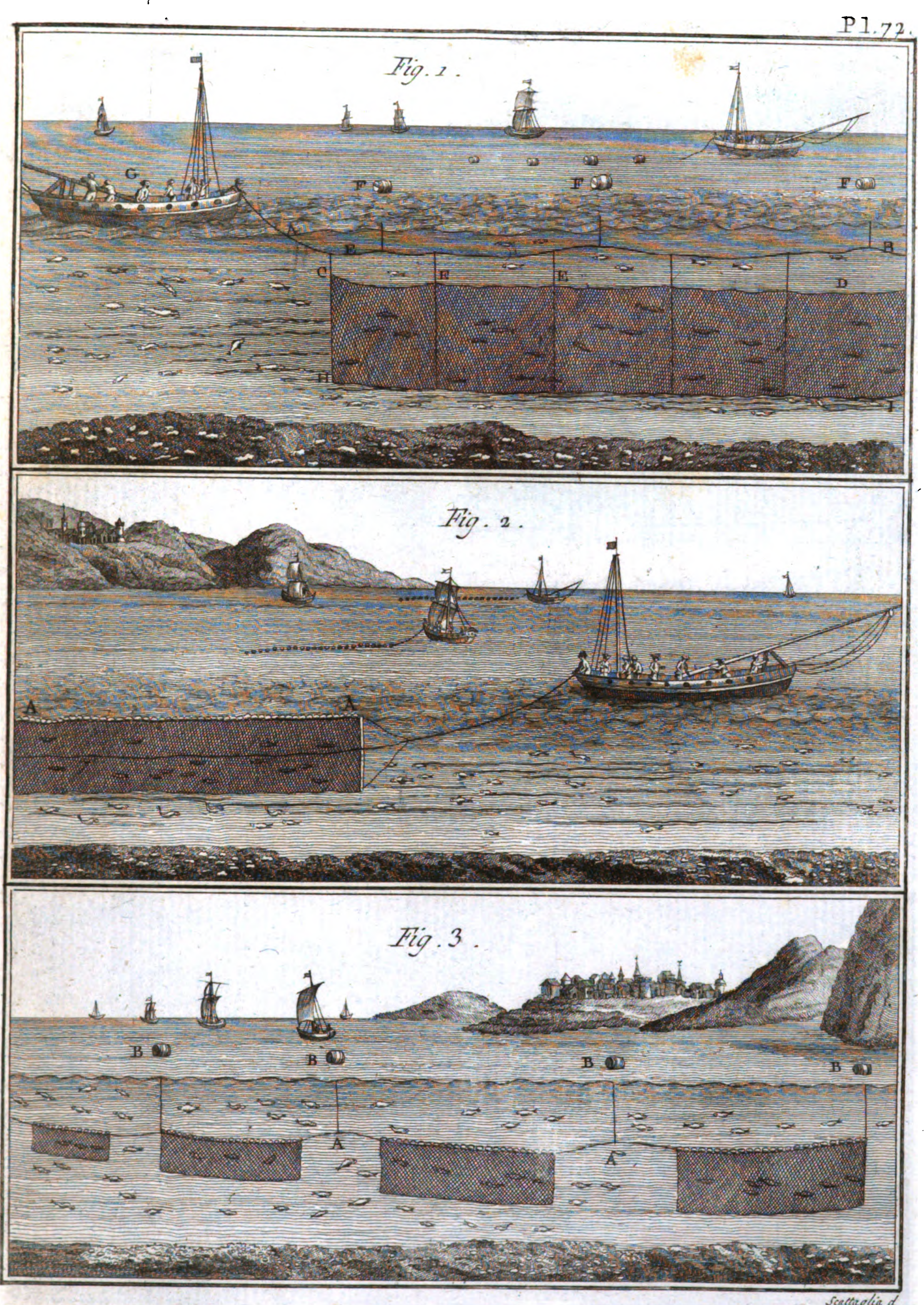
Pêches aux Filets.



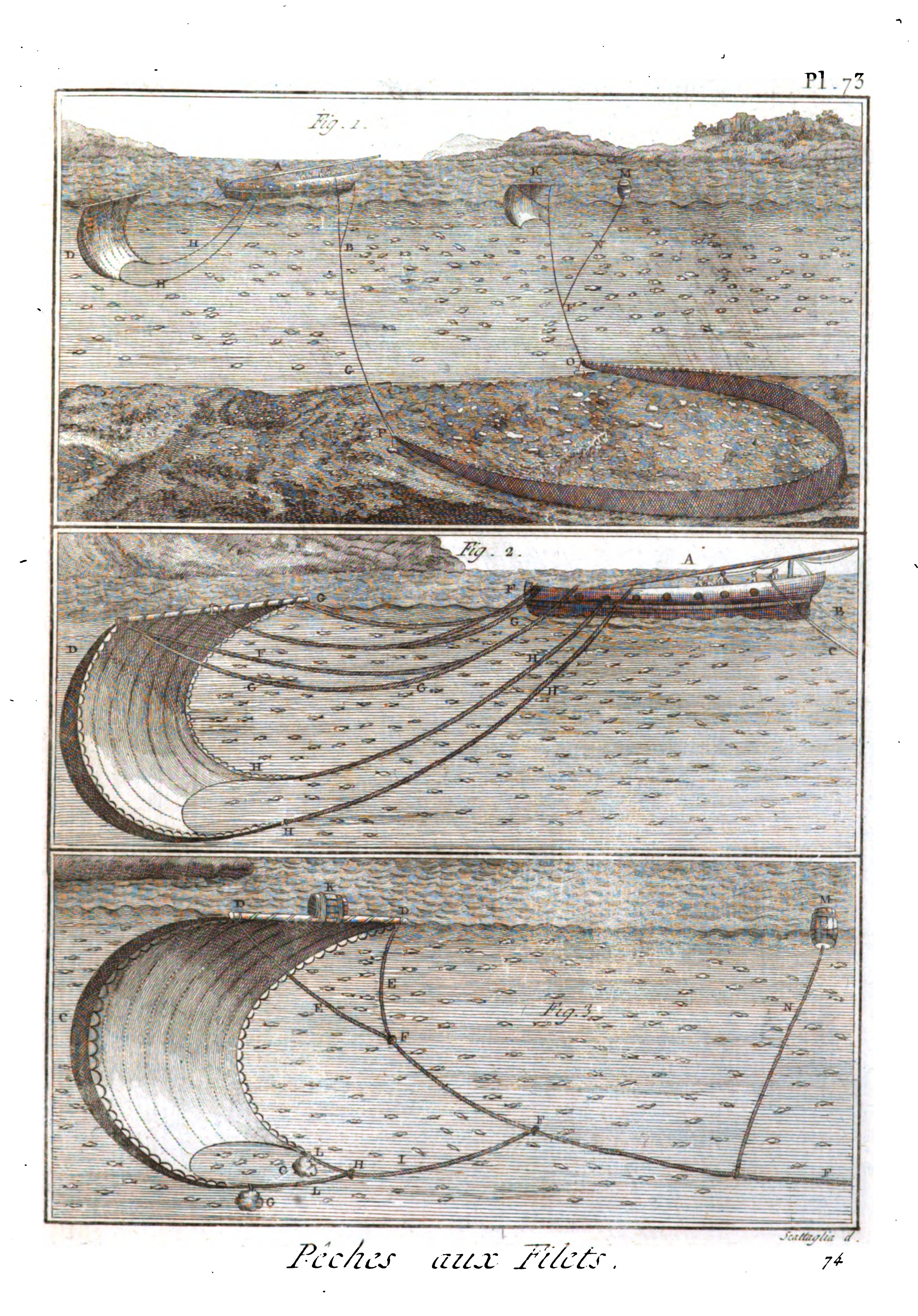
Pêches aux Filets.



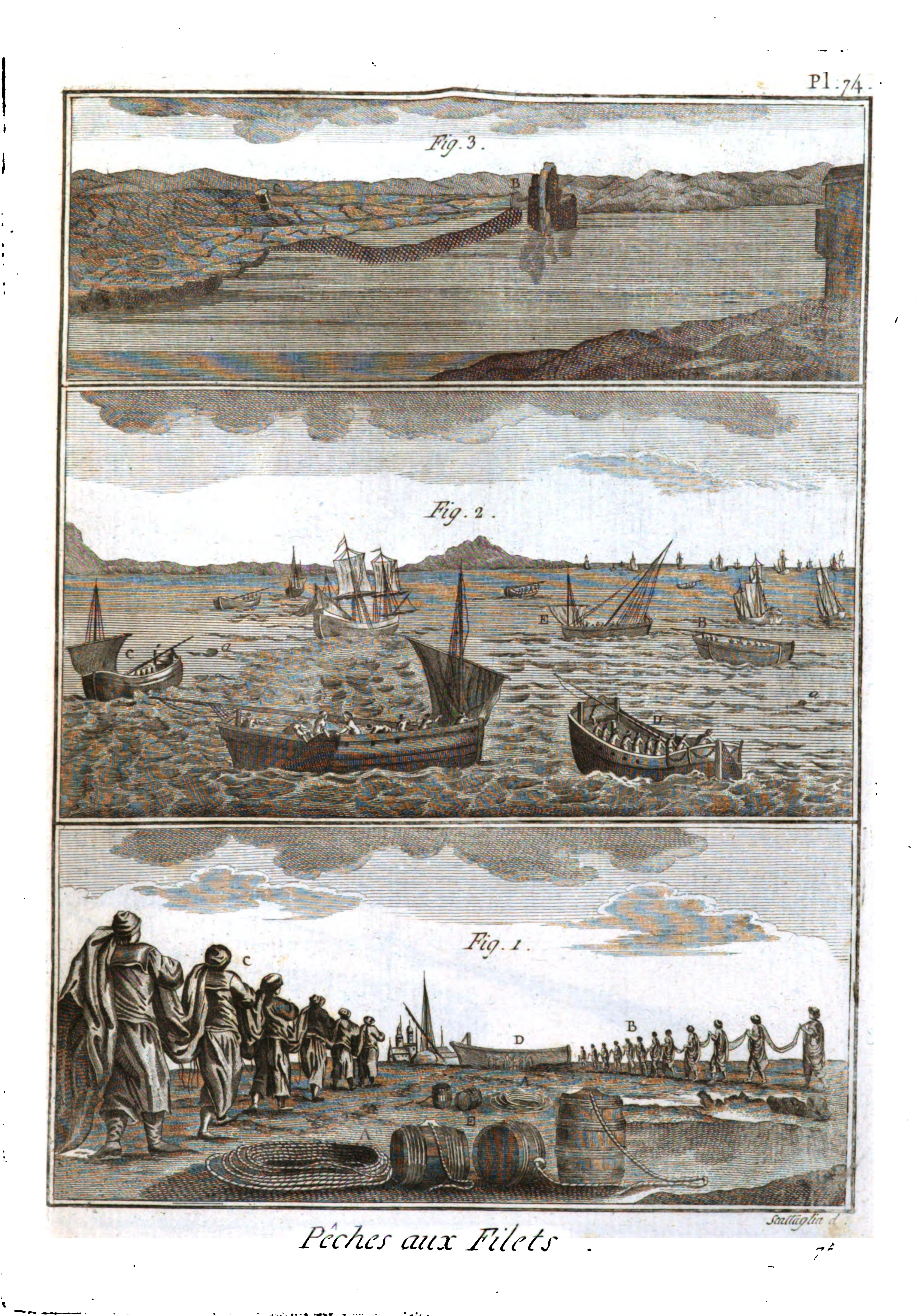
Pêches aux Filets.



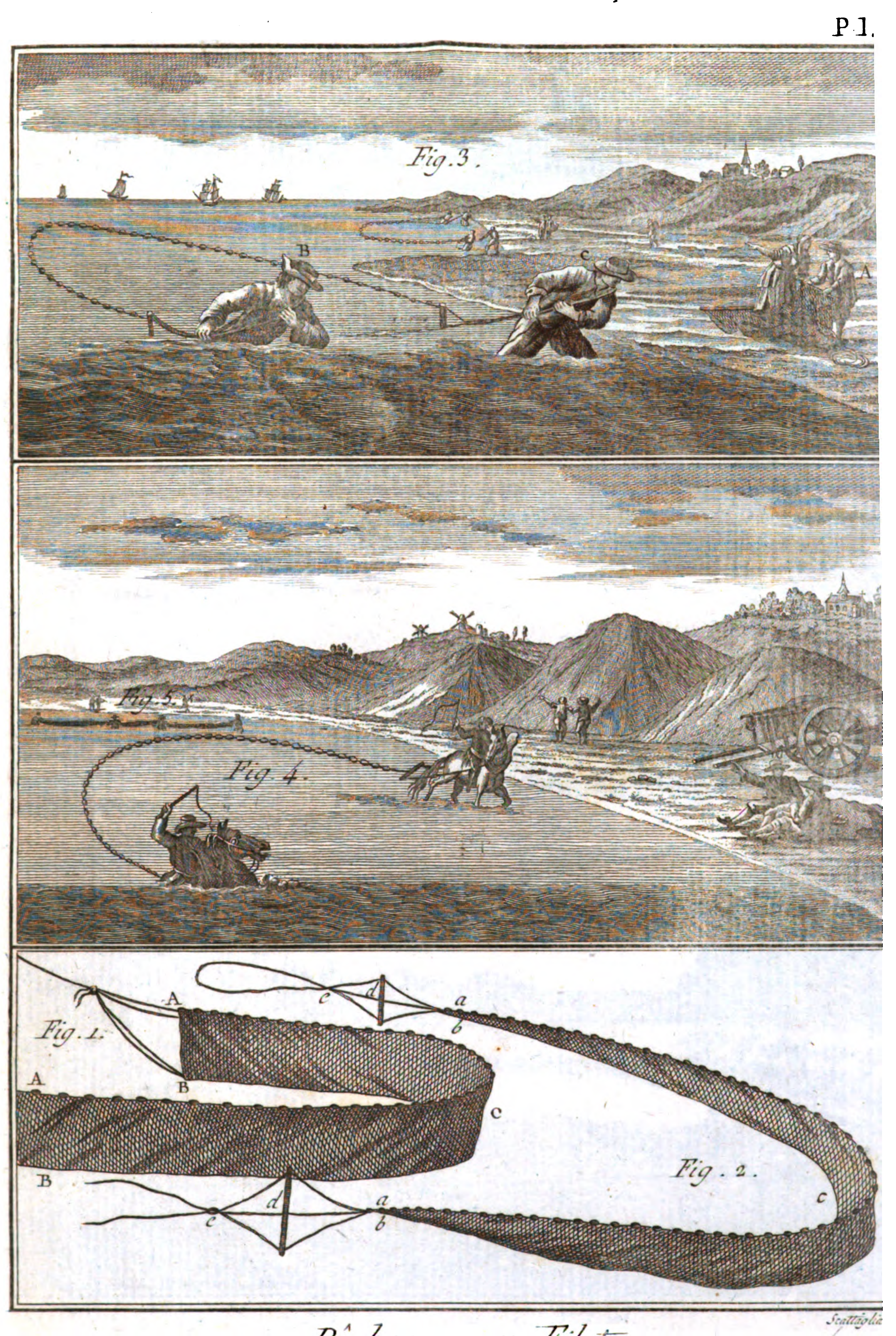
Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.

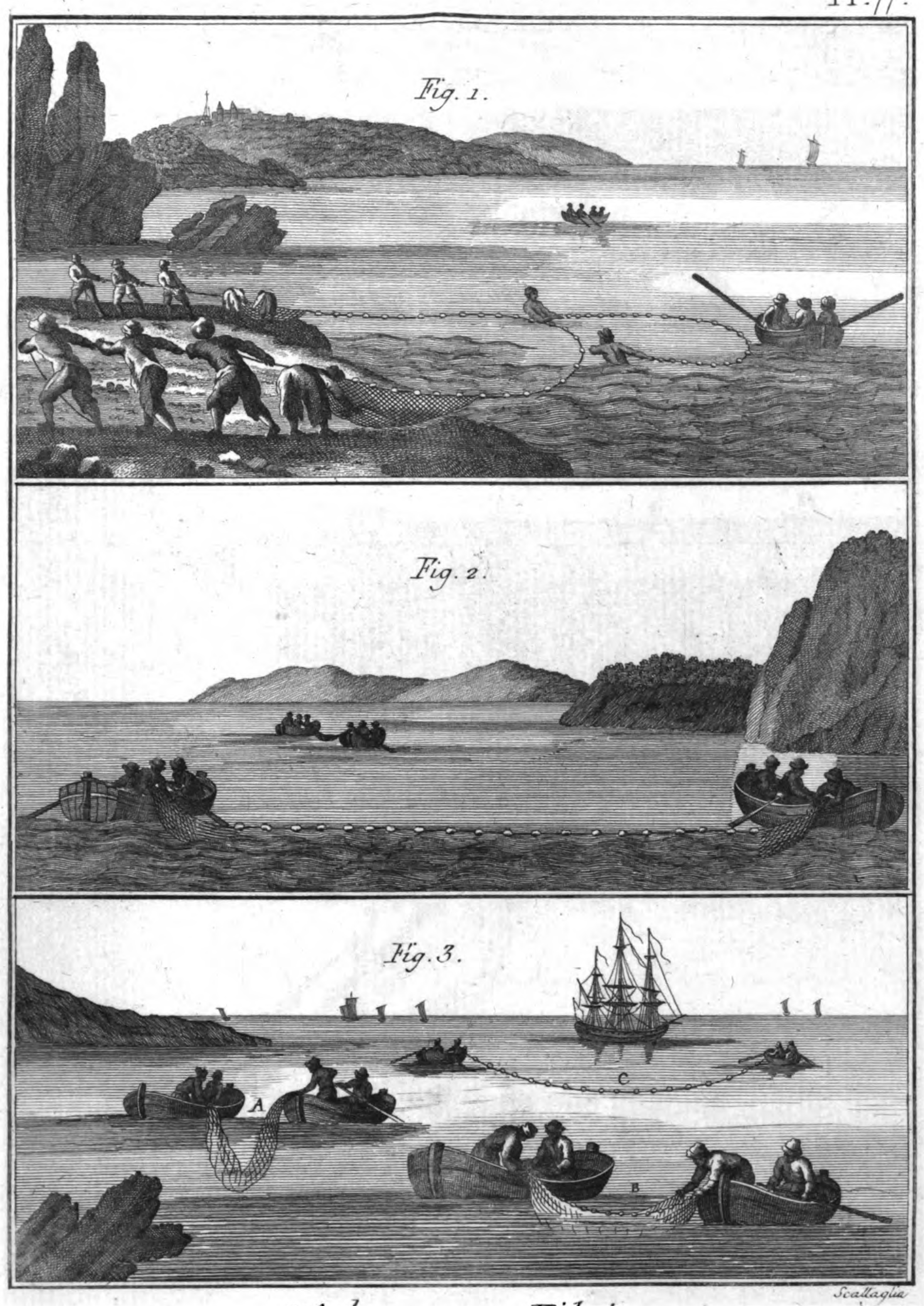


Pêches aux Filets

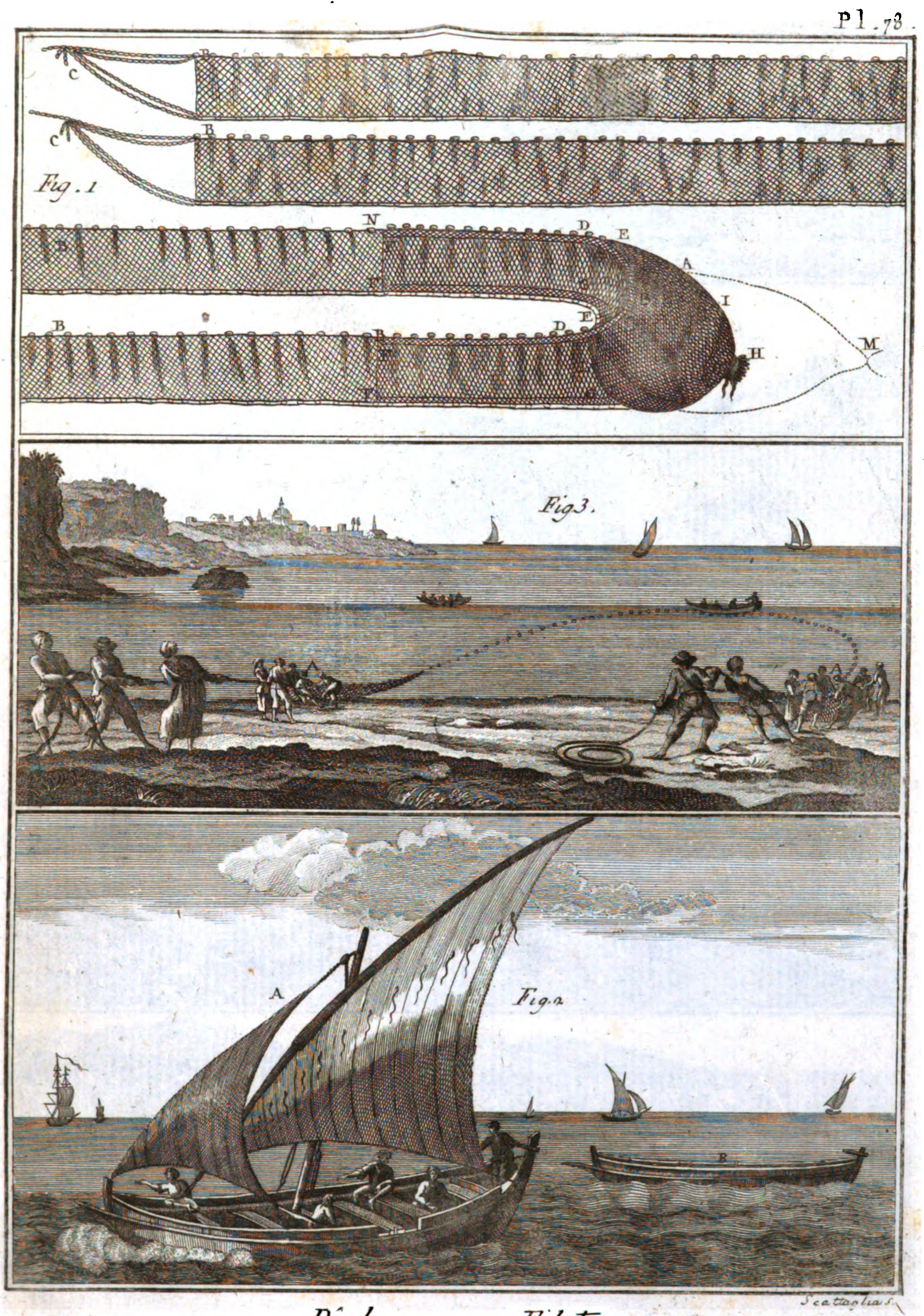


Pêches aux Filets.

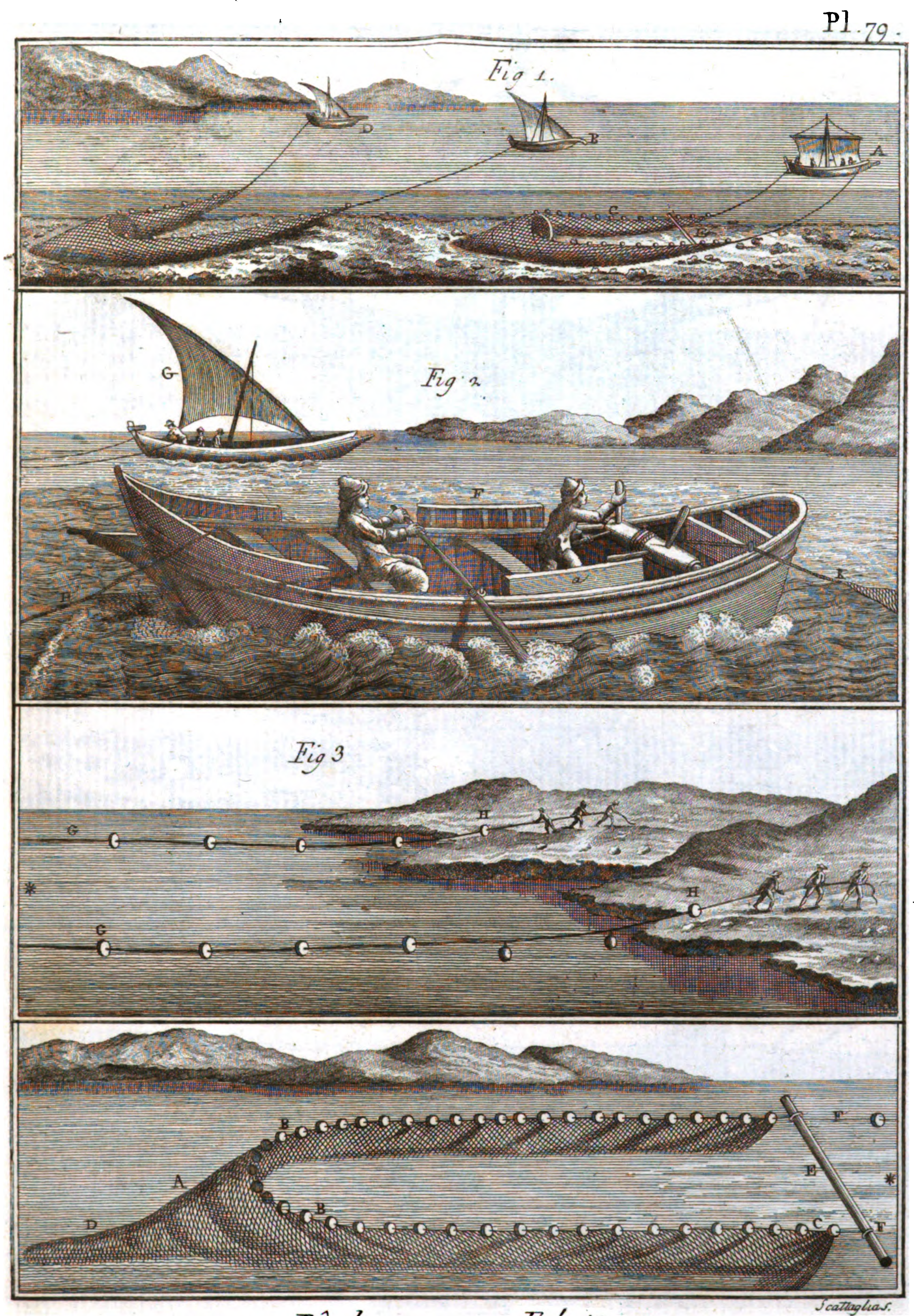
Pêches aux Filets



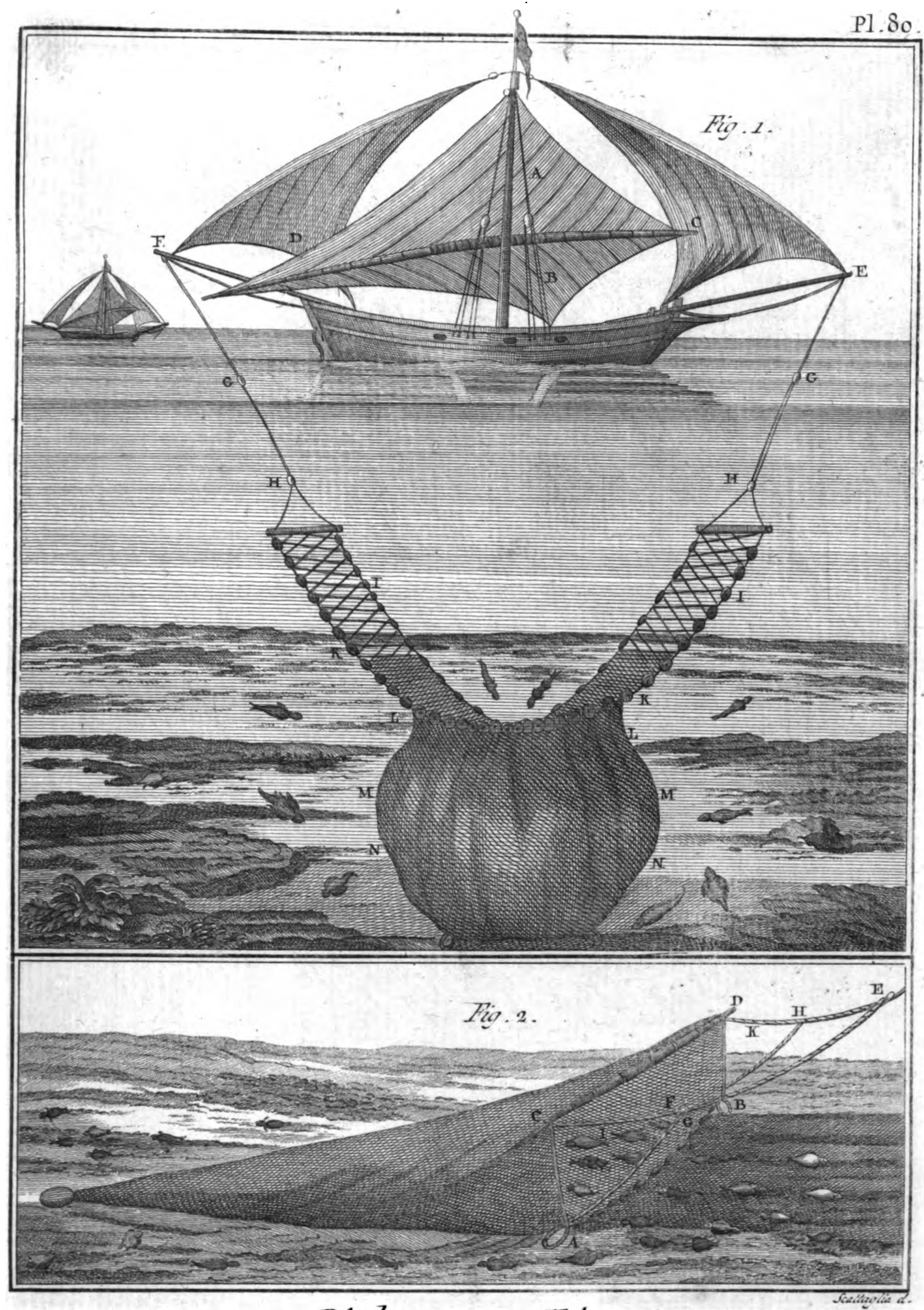
Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets



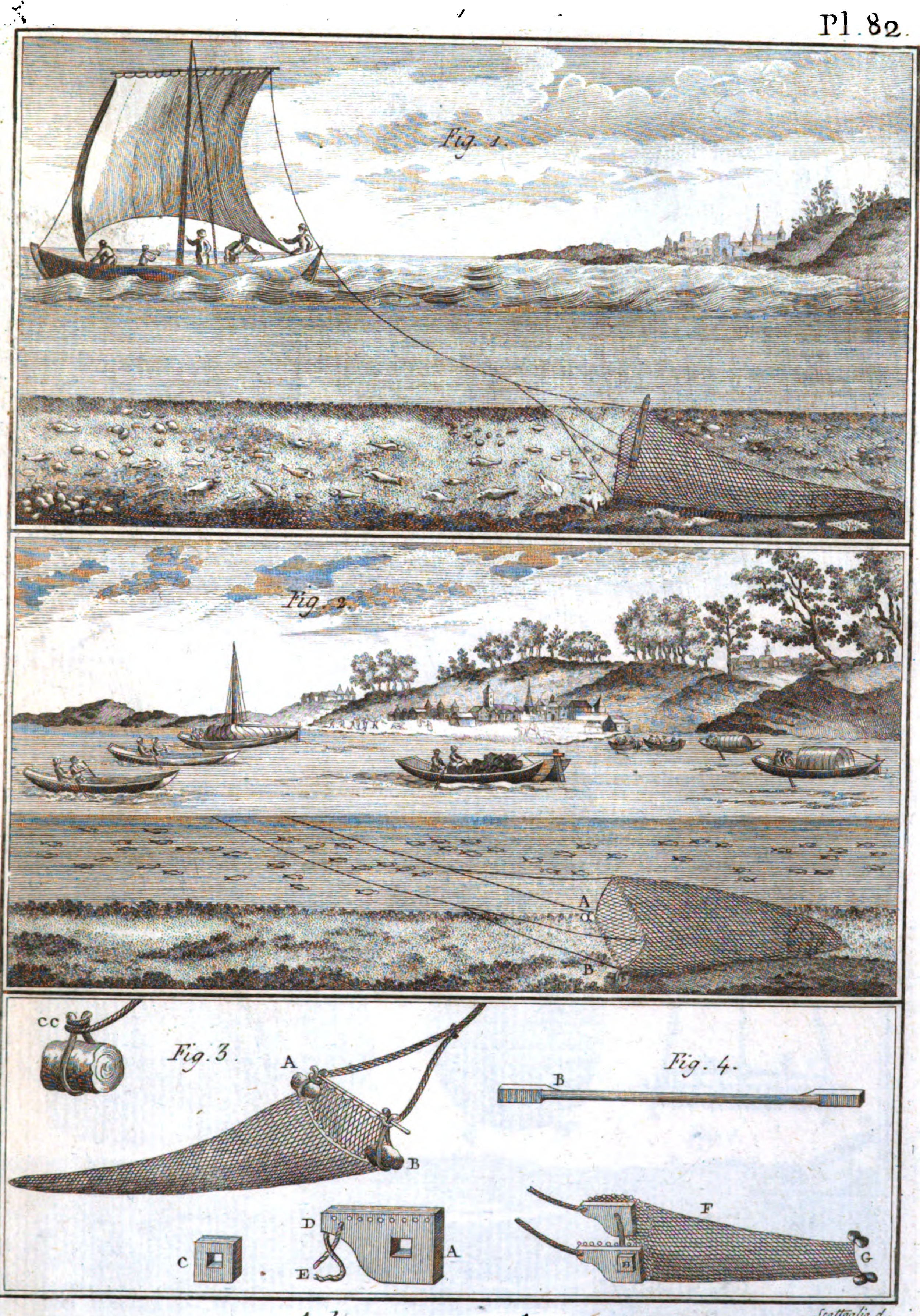
Pêches aux Filets



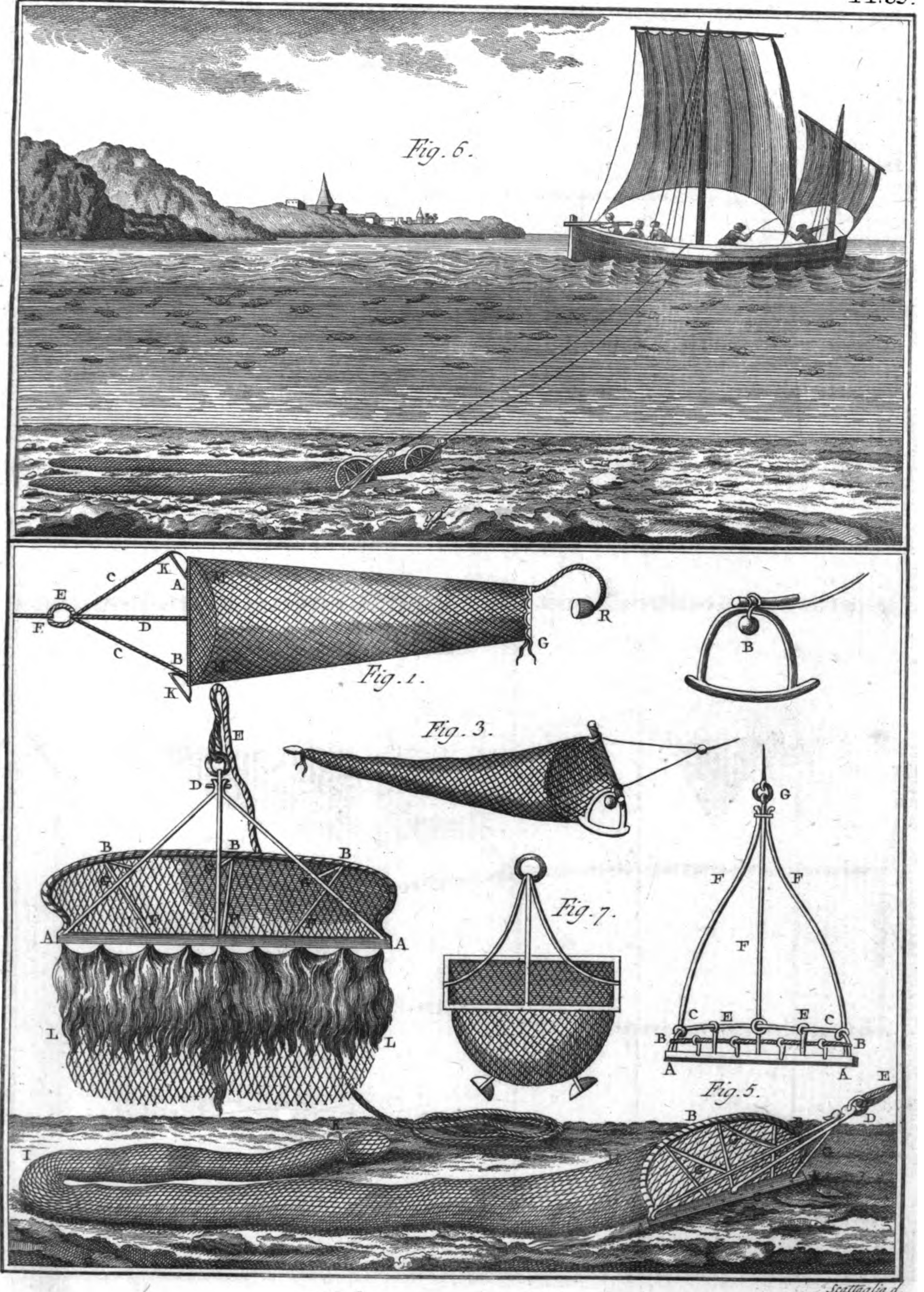
Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.



Pêches aux Filets.

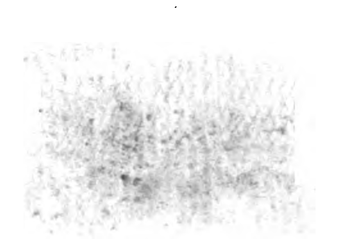


Fig. 6.

Fig. 4.

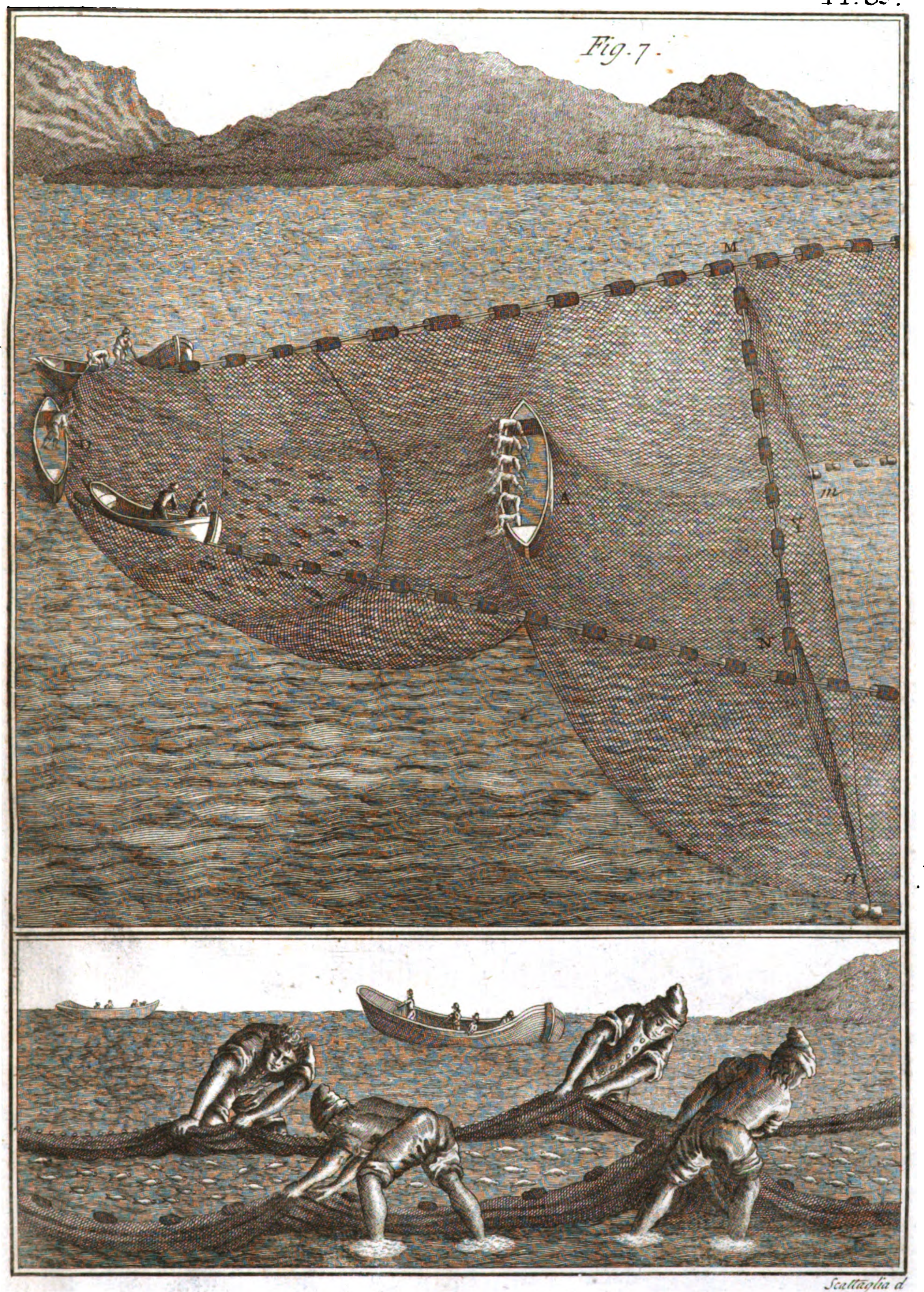
Fig. 2.

Fig. 3.

Fig. 5.

Pêches aux Filets.

Soulaglia d.



Pêches aux Filets.

99

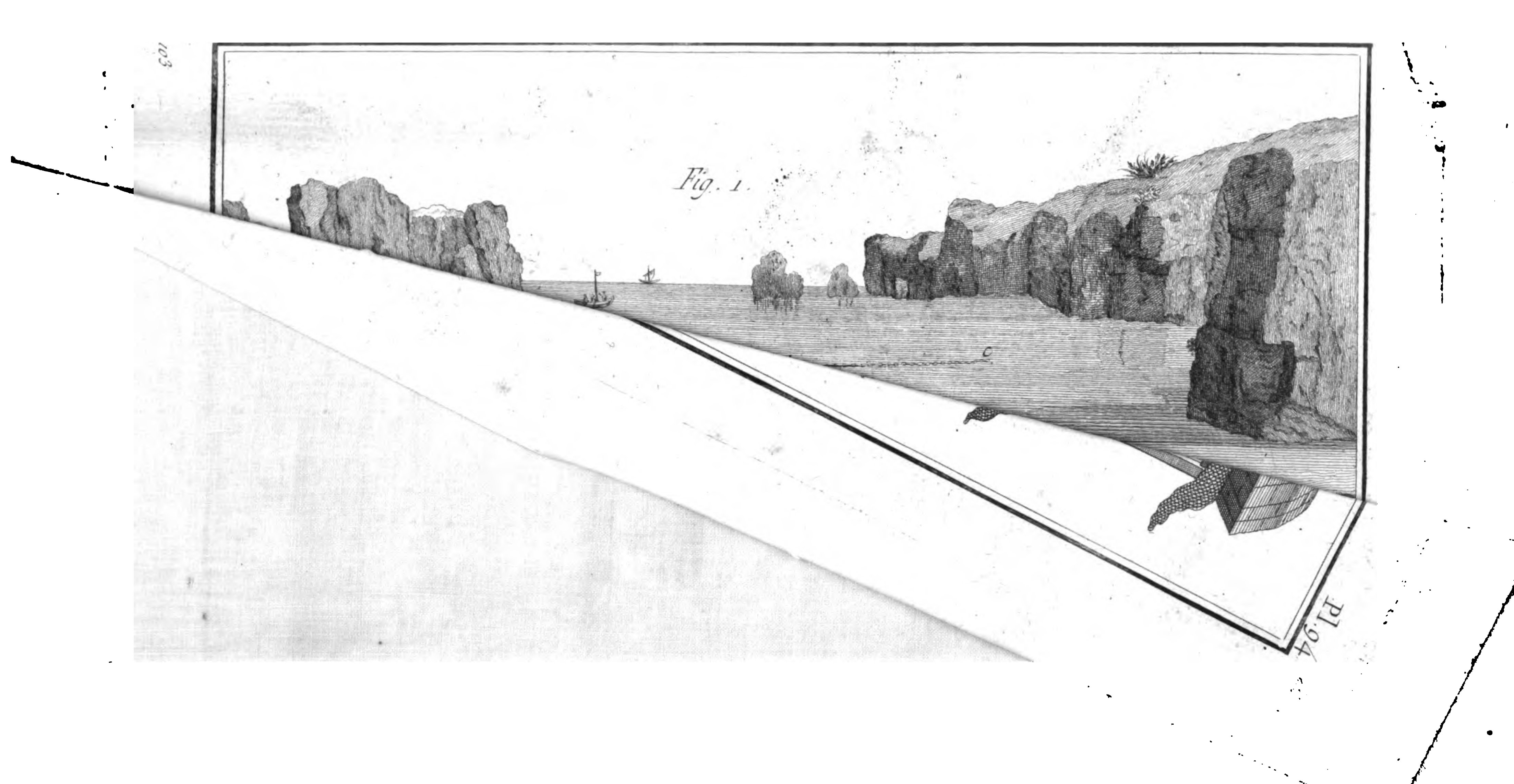
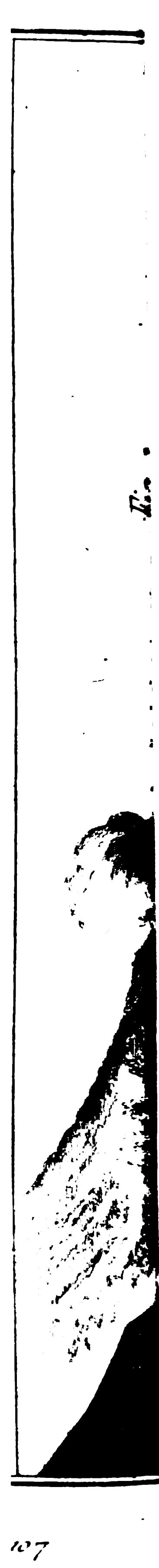

Pl. 94
Fig. 1.
c
103



Fig. 1.



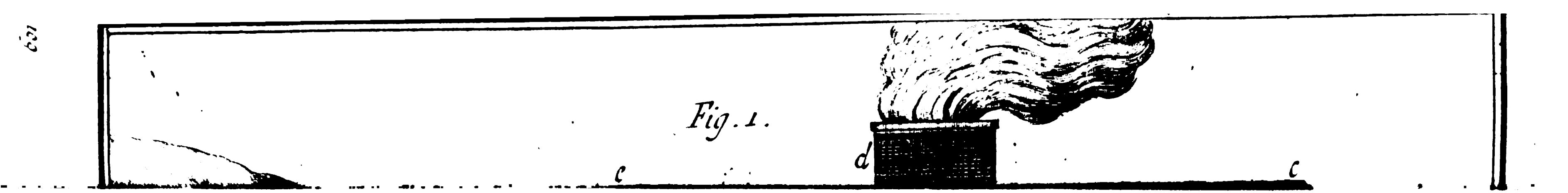
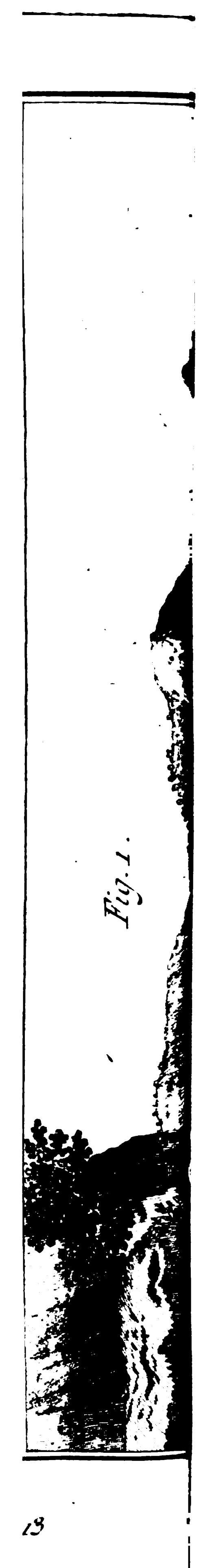
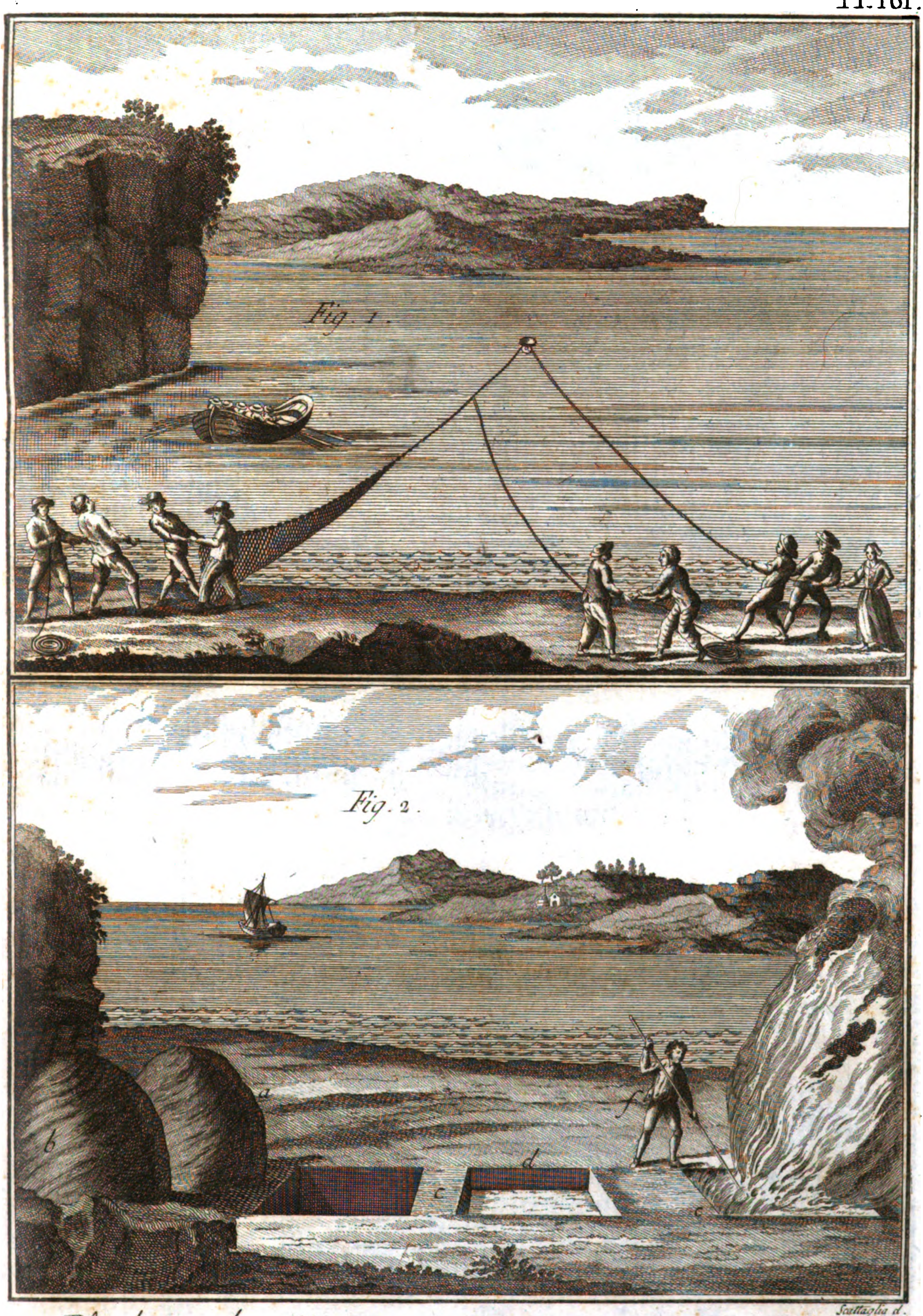


Fig. 1.

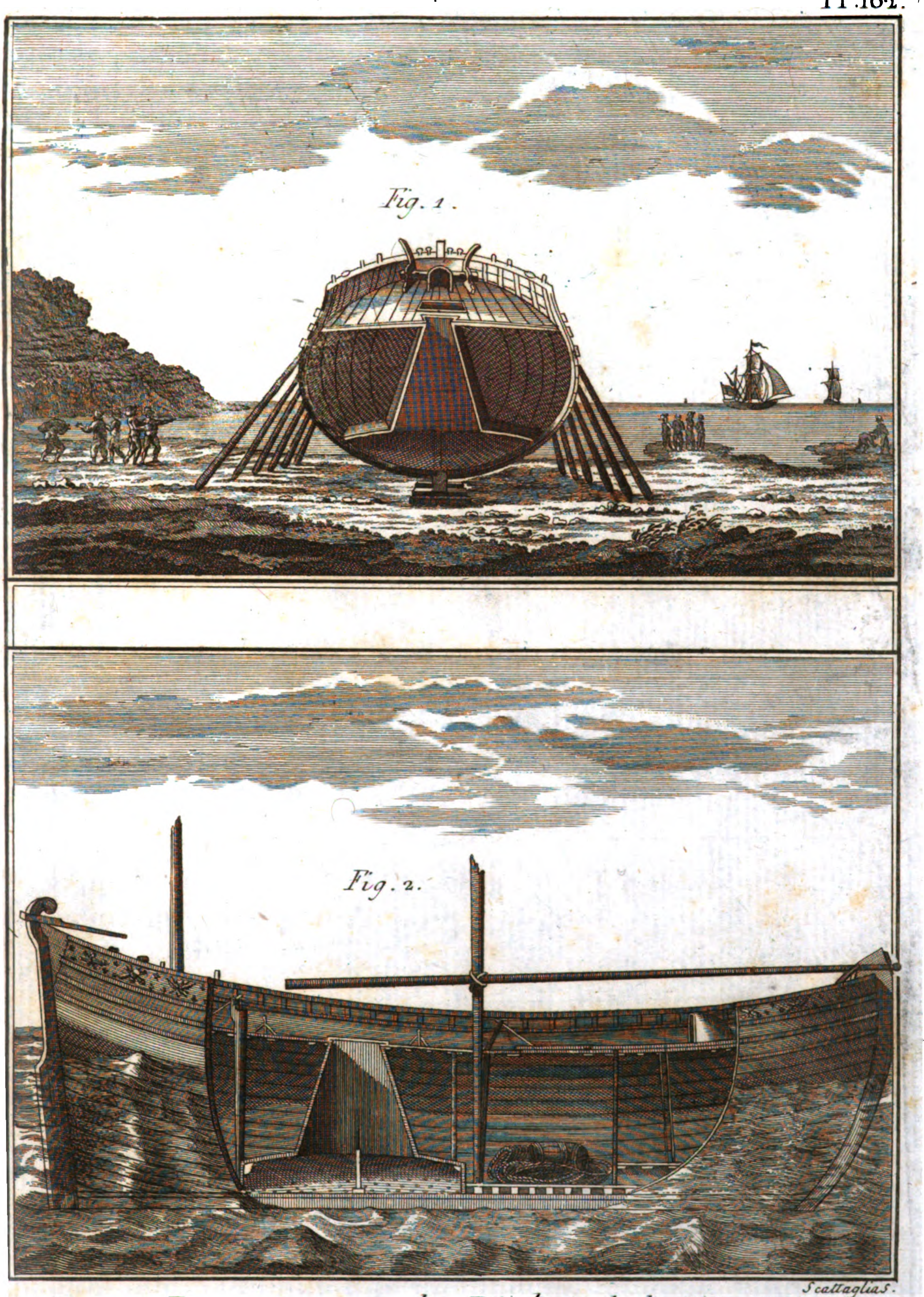
Fig. 1:


Fig. 1.

115

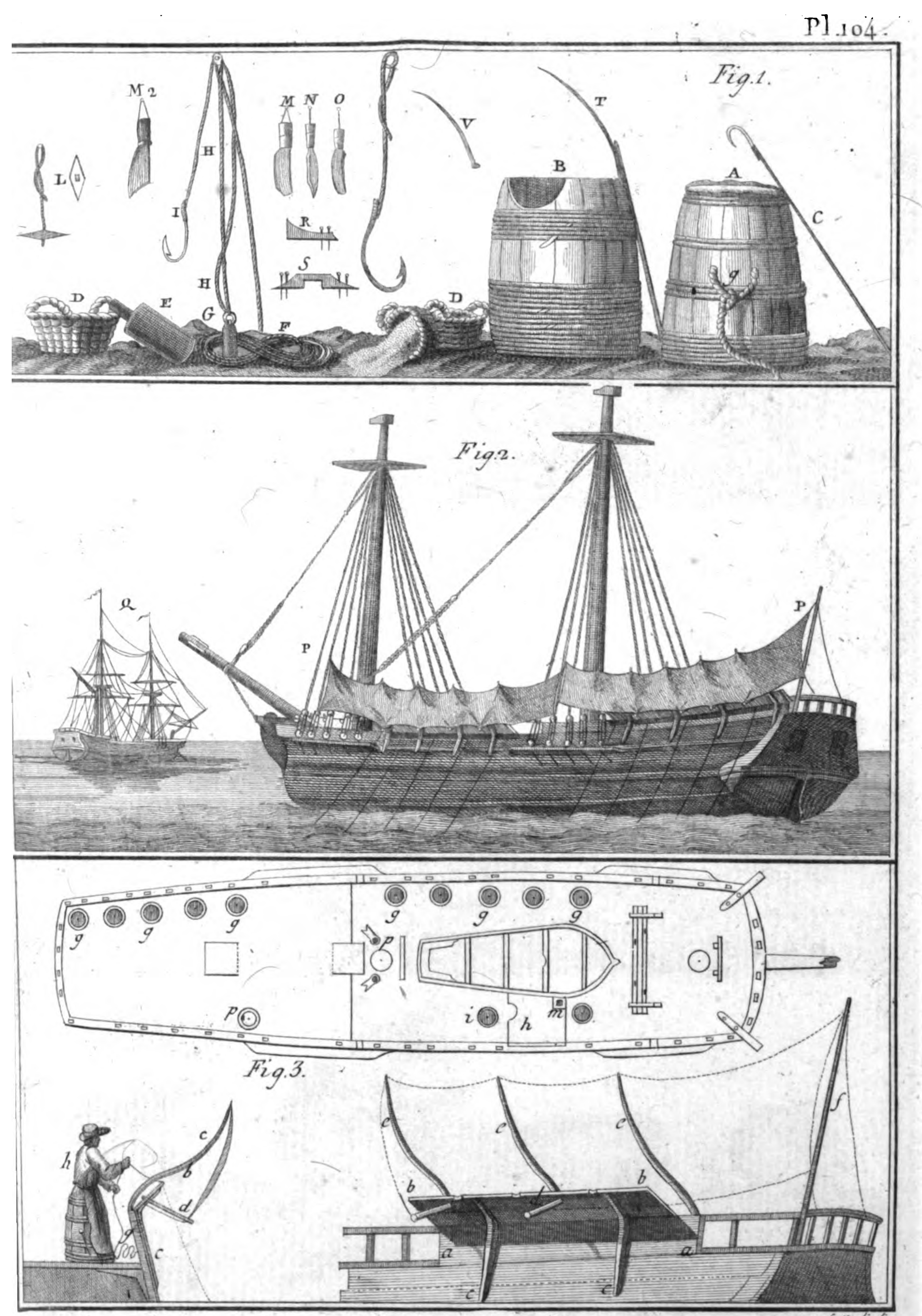


Pêches de Mer, Vas-tu-Viens-tu. Combustion du Varech.

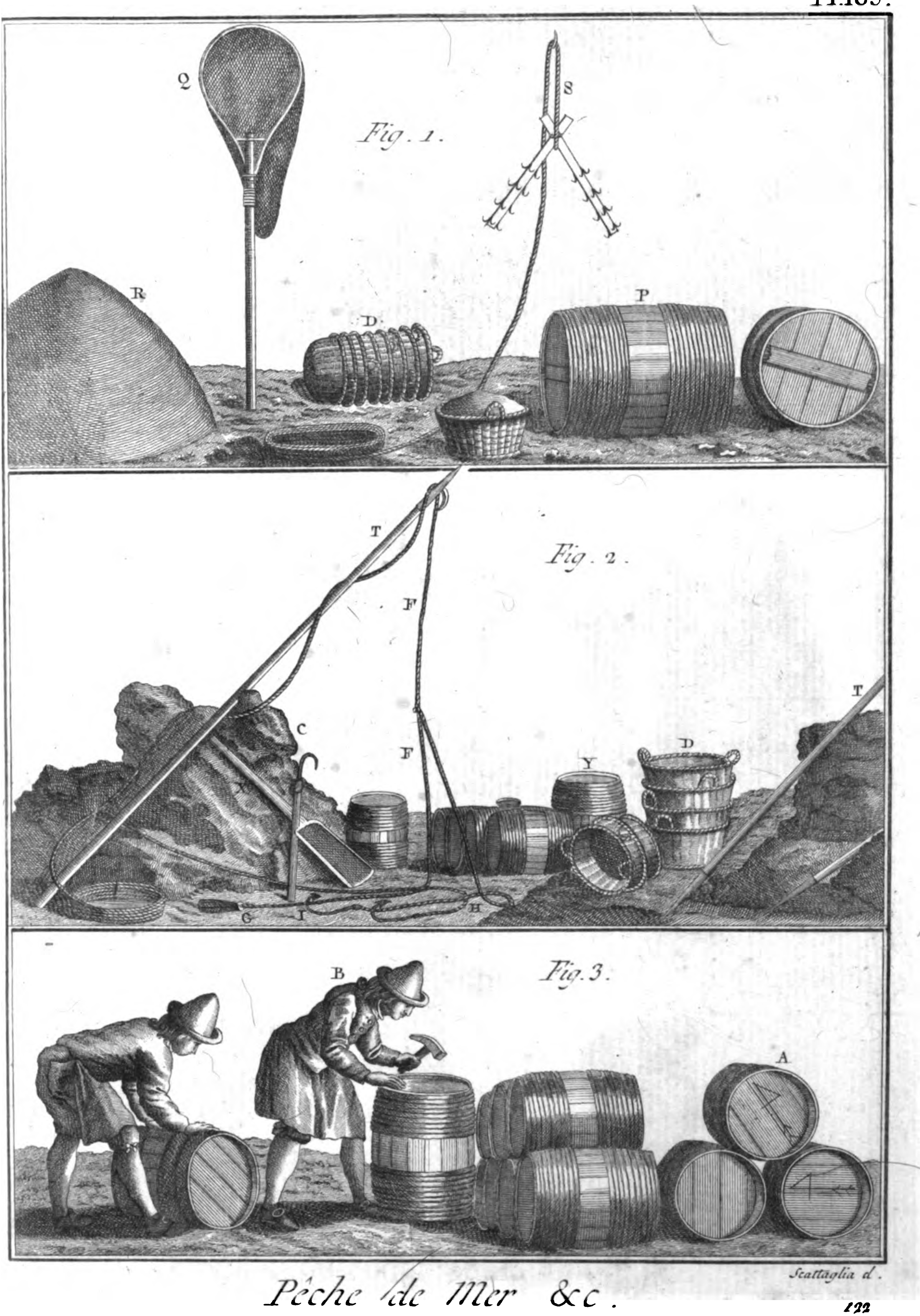


Barques pour la Pêche de la Morue.





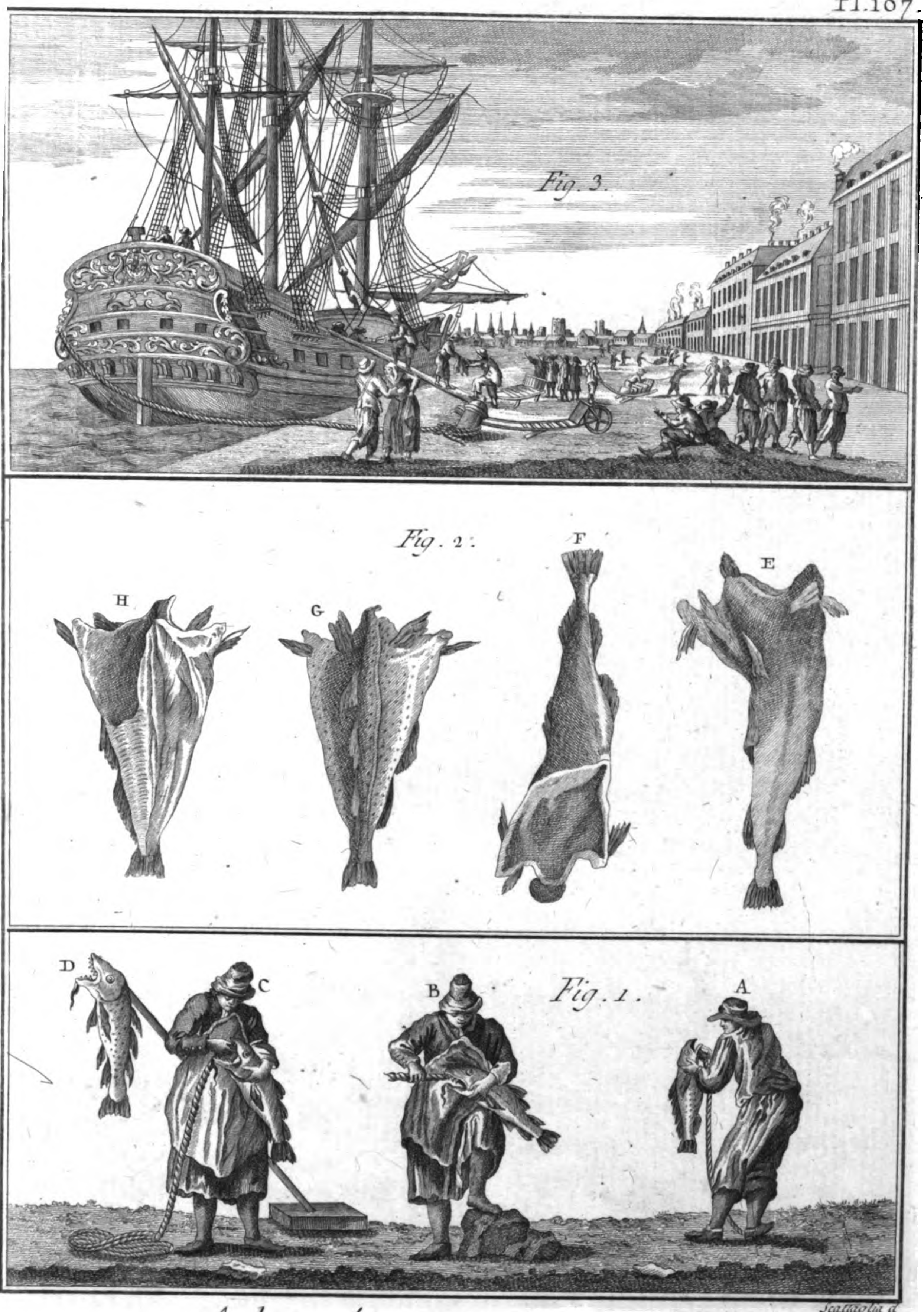
Pêches de Mer, Ustenciles, Batiment, &c. pour la Pêche de la Morue.



Pêche de Mer &c.



Pêches de Mer, Pêche de la Morue.

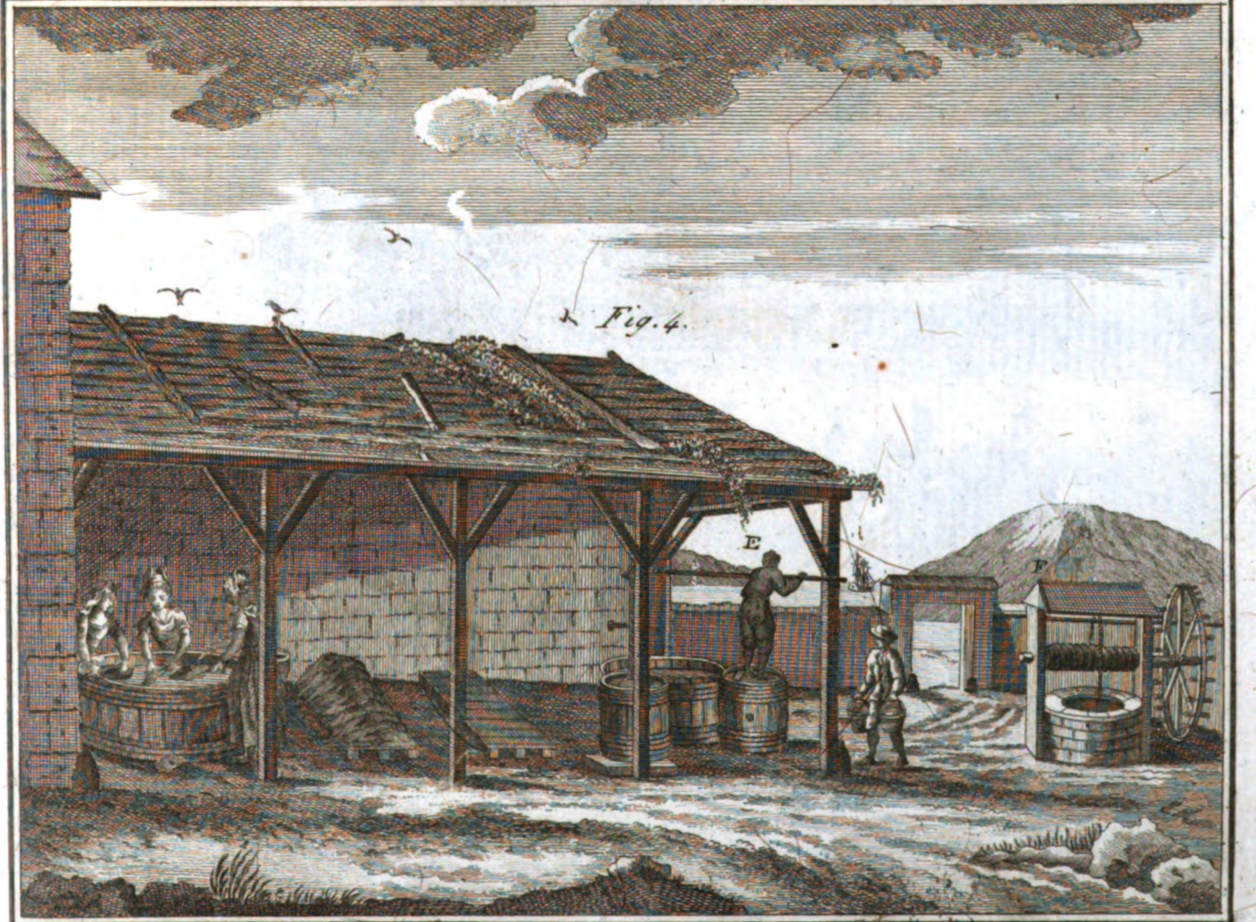


Pêches de Mer, Pêche de la Morue.



Pêche de Mer, Pêche de la Morue.





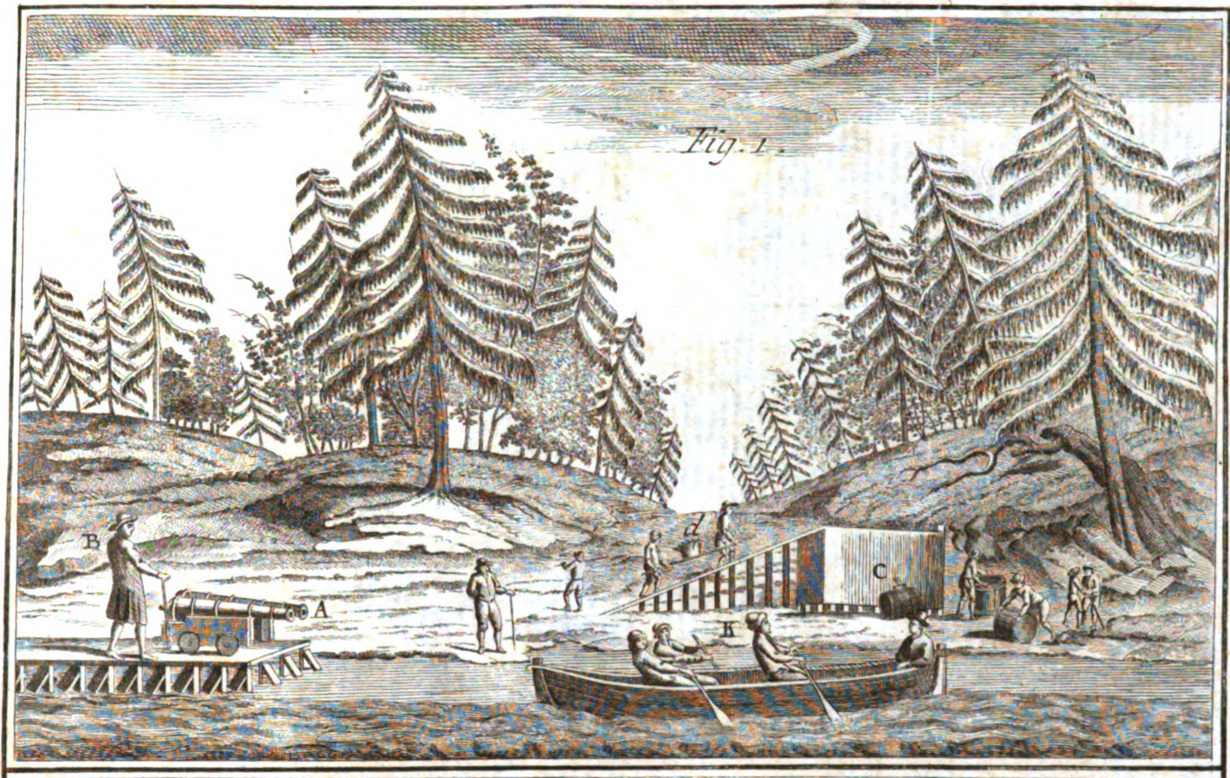
Scattaglia d.

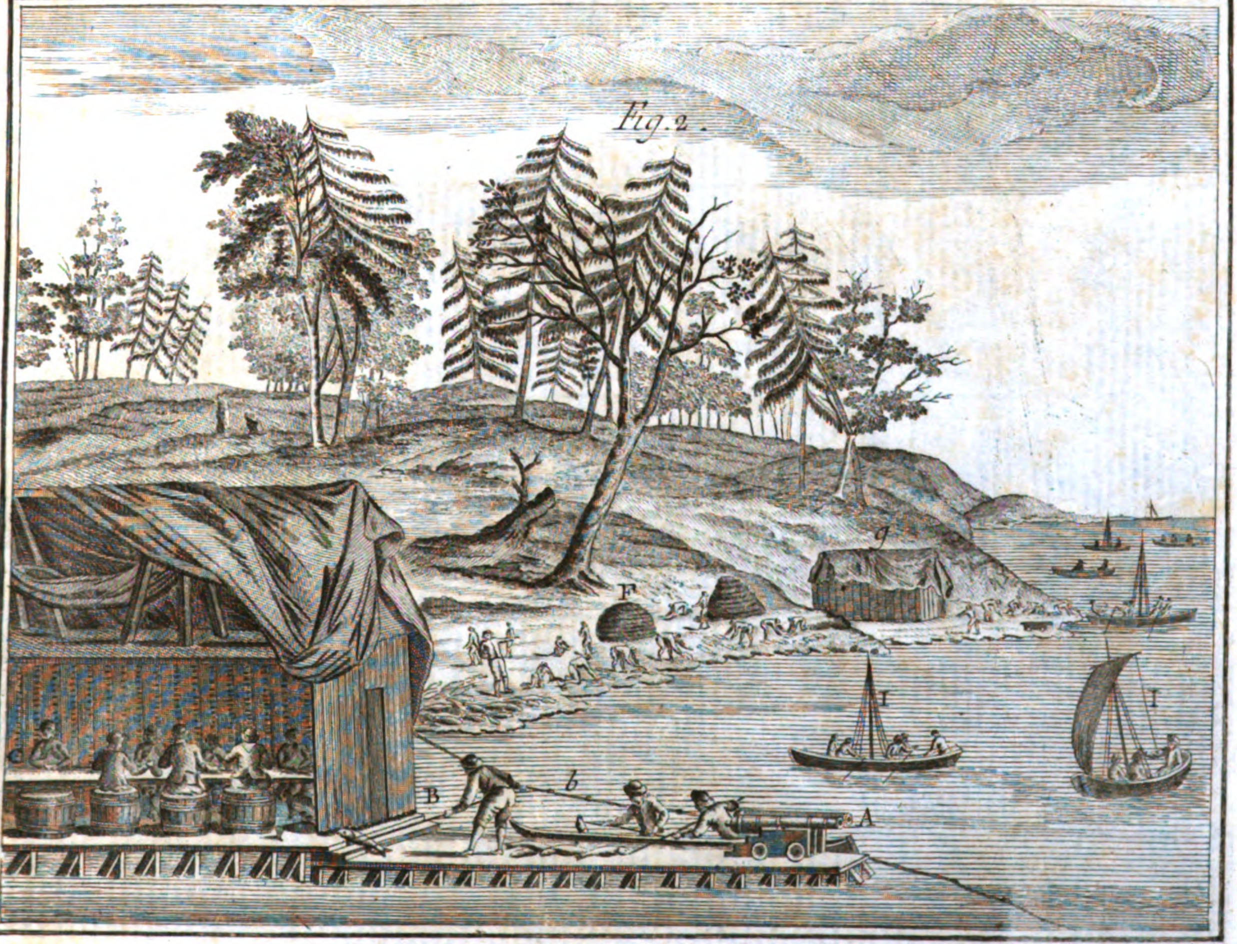
Pêche de Mer, Pêche de la Morue.



Scattaglia dir.

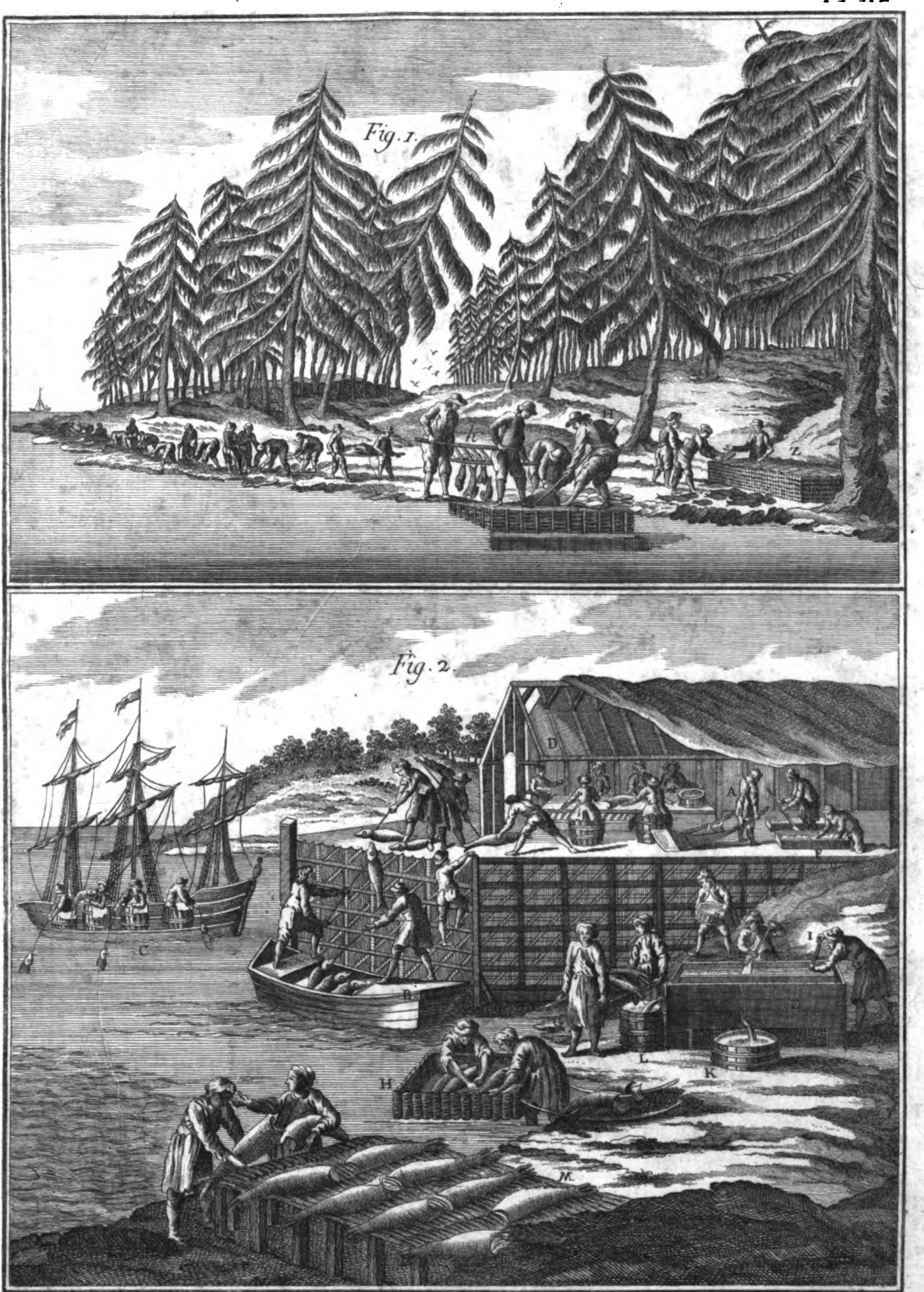
Pêches de Mer &c.



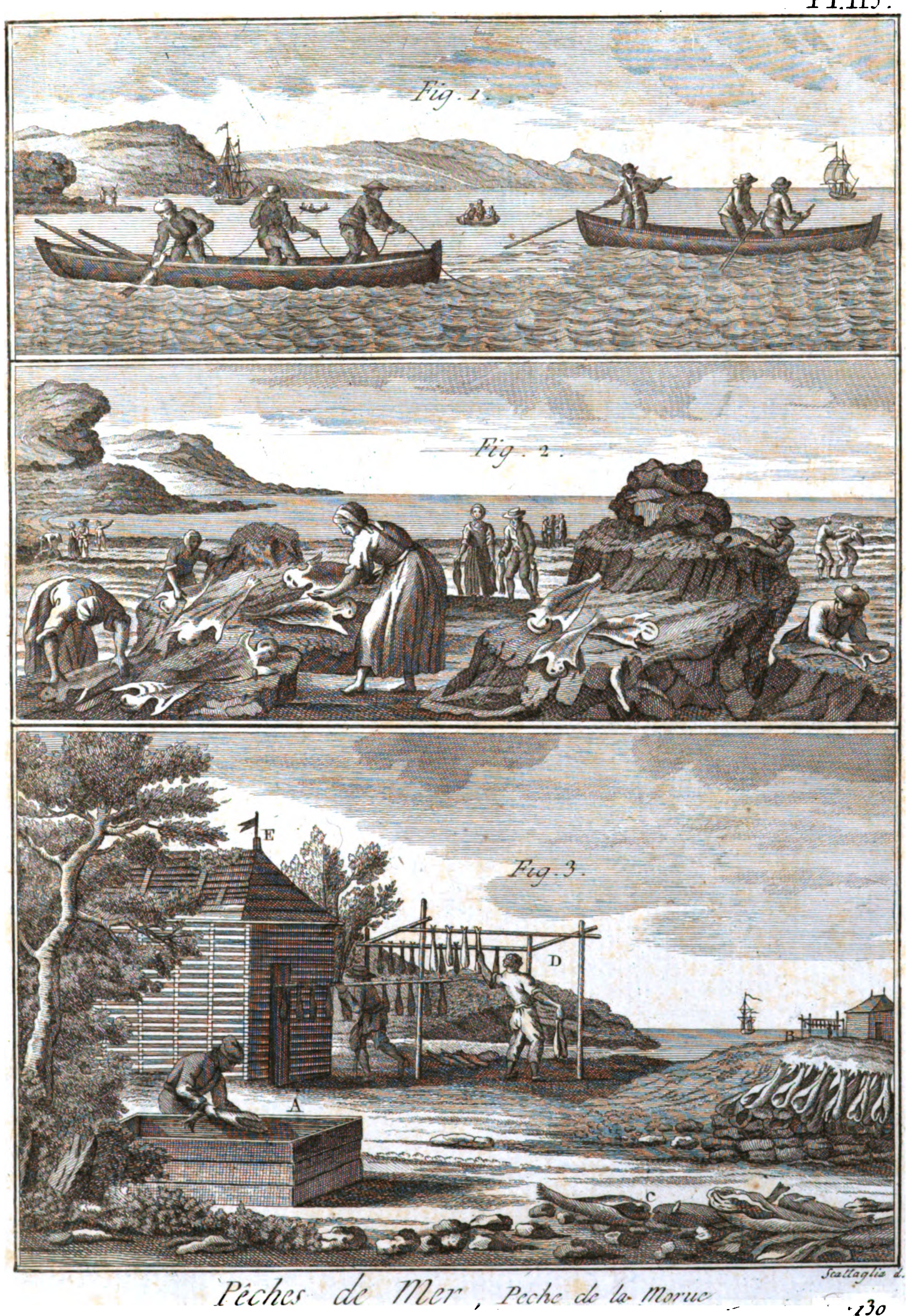


Scattaglia d.

Pêches de Mer &c.



Pêches de Mer, &c.



Pêches de Mer, Peche de la Morue



131

